DIGITAL EDITION

Giugno 2018 · anno XXXII · n. 260

# Italia a Tavola

Pentole in alluminio Agnelli made in Italy

Obiettivo ecosostenibilità e rinascita all'infinito

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

il direttore

Alberto Lupini



# Il "Governo del cambiamento" l'Horeca lo giudicherà dai fatti

*E dopo 3 mesi dalle elezioni finalmente l'Italia ha avuto un Governo. Che sia "del cambiamento" è un auspicio che ci facciamo in tanti, ben consapevoli che solo i fatti lo potranno dimostrare. Al momento sembrano stucchevoli le disquisizioni sul dilettantismo o le competenze di questo o quel Ministro, quasi che non sia già successo nella storia della Repubblica che per ragioni di partito Ministeri importanti siano finiti ad illustri sconosciuti o a incompetenti. Certo può fare sorridere che chi non ha mai svolto un lavoro in modo continuativo sia oggi ministro del Lavoro e dello Sviluppo economico, ma se si tiene conto che si tratta del leader del primo partito italiano per consensi, non si può non fare un'apertura di credito anche all'on. Luigi Di Maio, che saprà certamente circondarsi di collaboratori e consiglieri esperti ai quali dare le giuste indicazioni "politiche".*

*La questione di fondo è quella di avere buone idee ed esercitare il giusto buon senso, con la consapevolezza che il necessario cambiamento di cui ha bisogno l'Italia non può prescindere da una vera e propria rivoluzione etica che deve passare dall'esempio di chi governa (a Roma come nel più piccolo comune italiano) e dall'avvio di riforme capaci di liberare risorse che non sono solo quelle economiche. Il nuovo Governo Conte, proprio perché guidato da un quasi signor nessuno nel quale in tanti ci potremmo identificare, ha oggi l'occasione storica di spezzare quella specie di contrapposizione che negli anni si era creata fra il Palazzo e i cittadini. Ma per fare questo si deve dare realmente un segno di svolta. Le promesse di interventi di miglioramento del welfare (pensiamo al tanto discusso reddito di cittadinanza) non possono accompagnarsi ad ipotesi di nazionalizzazione di aziende decotte come l'Alitalia solo per evitare qualche scontro con sindacati che per la prima volta sono senza sponde politiche al Governo. La formazione dei giovani deve diventare realmente un pilastro che raccordi le esigenze delle imprese con le aspettative degli studenti. Per restare nel nostro campo sottolineiamo l'urgenza di mettere mano ad un potenziamento degli istituti alberghieri che devono fornire il personale preparato per sostenere una crescita a due cifre del Turismo, forse l'unico comparto che oggi può sostenere un periodo di crescita virtuoso. E sempre nel mondo dell'accoglienza e della ristorazione occorre garantire il lavoro di chi fa impresa sul serio e rispetta le regole, colpendo senza eccezioni tutte le situazioni di concorrenza sleale o truffa. Nuove possibilità di lavoro come home restaurant o Airbnb devono essere rigorosamente normate e in grado di garantire le stesse sicurezze di ristoranti od hotel (compreso il pagamento delle tasse). In caso contrario rischieremmo di ripetere gli errori dei precedenti governi che non hanno avuto la forza di fare scelte chiare.*

Dal nuovo Governo Conte ci si aspetta un cambio di passo. Fra i tanti interventi da fare c'è quello sulla formazione dei giovani: dovrà diventare un raccordo tra le esigenze delle imprese e le aspettative degli studenti



Per i tuoi commenti cerca il codice 56089 su www.italiaatavola.net

## In copertina






*Il mondo futuro dovrà fare i conti con una disponibilità non illimitata di risorse. I rottami metallici sono la risposta ecocompatibile al fabbisogno di materie prime per un'economia sostenibile. Per uscire dai limiti dell'espansione basata sul consumo, verso un progresso basato sull'uso delle risorse*



## Sommario




Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)


18


28


30



32


40


44


62


84


104


148



### Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

*Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.*

*Questo simbolo indica che c'è un video*



Consulta l'oroscopo
di Fabio Mendolicchio
www.starsandfood.it



DA OLTRE TRENT'ANNI
RINNOVIAMO INSIEME
LA MAGIA DEL SERVIZIO

ROS®
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

ROS Srl · Via Don Milani, 1 · Zanica (BG) · Tel. 035.670299 · ros@ros.bergamo.it · www.ros.bergamo.it

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

# Il problema del lavoro piaga sociale?

*Ormai il lavoro è diventato così pervasivo e invadente da occupare i pensieri di tutti come fattore primario ed essenziale delle nostre esistenze. Forse perché ce n'è sempre meno ed è sempre a repentaglio, e la maggior parte delle persone economicamente disagiate si sentono in una situazione di precarietà, se non addirittura, come per molti giovani, di paura di non trovarlo mai. Come ha detto Papa Francesco, il lavoro dona dignità all'essere umano, ci definisce agli occhi del mondo, ci identifica e ci valorizza come persone. Con la crisi sino ad oggi in Italia hanno perso il proprio posto di lavoro circa 900mila operai e oltre 1 milione di persone nell'artigianato. Se ci fosse una "sacralità" oggettiva, quella del lavoro per una grandissima parte di italiani e nella scala dei valori, sarebbe senz'altro in cima al podio. Tutti i nostri "amministratori politici", a detta loro, in questi ultimi tempi di convulsa campagna elettorale, avrebbero le soluzioni in mano per risolvere questa "piaga".*

*La Federazione italiana cuochi che rappresento, per quanto riguarda l'occupazione, a differenza dei nostri politici non ha né mezzi né strumenti legislativi per affrontare le questioni, ma ritengo che il lavoro che sta svolgendo vada per l'intera categoria nella direzione giusta e sia una risposta concreta e di valore all'attuale stato di cose in cui versano numerose categorie di lavoratori. Ci siamo attivati con azioni per la valorizzazione e il riconoscimento della figura del cuoco e delle sue competenze professionali; iniziative rivolte alla sua tutela psicofisica, a partire dalle malattie legate alla professione, con l'avvio di un protocollo per il riconoscimento di mestiere usurante; l'accesso da parte dei nostri associati (e non) ad una serie di servizi per la ricerca diretta e mirata di un posto di lavoro. Il tutto a garantire quanto meno un minimo di assistenza e sicurezza lavorativa, per un futuro più fiducioso attraverso la nostra professione. A riprova di ciò, la crescente affluenza alle scuole alberghiere e di ristorazione con una richiesta di personale che non soddisfa il mercato. Cosa essenziale, inoltre, far sentire i vertici della Federazione in contatto diretto con le nostre basi per ogni loro esigenza o problema.*

> Sapete qual è l'argomento su cui si fa di gran lunga più retorica e demagogia fra i nostri politici? Il lavoro, a seguire, ma a distanza, la sicurezza, l'immigrazione e le pensioni




Per i tuoi commenti cerca il codice 56012 su www.italiaatavola.net

# Grandi chef.



# Piccoli segreti.







www.molinograssi.it

Segreto piccolo ma fondamentale: qb. La linea di farine biologiche e biodiverse unica al mondo, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi e quelli più innovativi. Un mix perfetto di gusto e di valori nutrizionali. qb: quanto basta per rendere il pane speciale.




qualitá bio

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

# Il lato dolce dei social
# Comunicazione efficace in pasticceria

*Location precisa, mini porzioni, ingredienti meglio se di stagione, curiosità, pazienza e originalità. Sono alcuni degli ingredienti per rendere appetibile un post su Instagram che catturi l'attenzione anche di potenziali clienti. Perché per improvvisare sui social c'è sempre tempo, magari sfruttando l'occasione delle vacanze. Per usarli in modo professionale, per fare buona comunicazione dei prodotti e di quanto di buono realizzato in pasticceria, meglio invece non improvvisarsi o avventurarsi senza conoscenze sul complesso terreno digitale.*

*Non è che il pasticcere si debba trasformare in fotografo, ma dall'obiettivo dello smartphone si può anche tirare fuori il meglio, scattando e condividendo per far "assaggiare" con gli occhi i dolci preparati in laboratorio. Ho messo a punto un pratico vademecum da seguire, privo di tecnicismi estremi, ma con regole di buon senso che partono da una base: avere ben chiaro in mente che cosa si sta proponendo.*

Pochi accorgimenti possono permettere di elaborare dei post di successo sui social network. Un ruolo fondamentale è quello della fotografia, che dovrà avere un'ambientazione precisa e un'inquadratura ben posizionata

*Ecco il decalogo del "post" efficace in pasticceria:*

*1. Ambientare la fotografia in un'atmosfera precisa, adottando uno stile, una tonalità cromatica, un momento della giornata preciso, come colazione, pranzo o cena.*

*2. Scegliere ingredienti di stagione da affiancare al dolce.*

*3. Usare porzioni piccole, perché valorizzano la foto.*

*4. "Spezzare" con dettagli decorativi.*

*5. Curare il posizionamento all'interno dell'inquadratura.*

*6. Pulire bene la lente della camera per evitare l'effetto "nebbia".*

*7. Mantenere il polso ben fermo: un trucco consiste nel trattenere il respiro durante lo scatto.*

*8. Tenere alta la luminosità dello schermo per una migliore percezione della luminosità della foto.*

*9. Preferire la luce naturale.*

*10. Prendersi il giusto tempo per scegliere la foto migliore fra quelle scattate: niente di peggio di un post messo online troppo in fretta!*

*A queste regole deve seguire naturalmente la giusta collocazione degli hashtag, seguiti da termini che richiamino il settore di interesse, in italiano ma anche in inglese, per intercettare un pubblico internazionale. Naturalmente la materia prima, cioè il dolce o la composizione di cioccolato, zucchero o altre leccornie, resta la regina! Buon "post" dolce a tutti!*

Federico Anzellotti




Per i tuoi commenti cerca il codice 56019 su www.italiaatavola.net



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



# I cuochi collaborino con i medici per proporre menu davvero salutari

*Che prevenire sia meglio che curare è un tasto sul quale la medicina sta battendo da qualche anno con i risultati che iniziano a vedersi ora. La società odierna sta comprendendo l'importanza di condurre uno stile di vita sano e di effettuare screening ordinari al fine di intercettare o evitare eventuali patologie.Nell'enorme contenitore dentro al quale ci stanno tutti i piccoli gesti che compongono uno stile di vita sano, l'alimentazione occupa una parte sostanziosa.*

*Frutta, verdura, pochi grassi sono i "diktat" che conosciamo ormai benissimo, ma non ci si può fermare qui. La medicina e la cucina hanno il dovere di prendersi per mano e viaggiare a braccetto per consentire ai consumatori di assimilare concetti fondamentali per poter mangiare sano, in modo equilibrato ed efficace.*

*I cuochi di oggi non possono più permettersi di tralasciare questo aspetto quando accendono i fornelli dei loro ristoranti. Persino i medici hanno fatto un passo indietro recuperando quel sacro e antico concetto "Ippocratico" per cui, appunto, prevenire è doveroso e la prevenzione deve passare da una sana alimentazione. Euro-Toques in questo senso si schiera in prima linea per aprire una strada nuova con tutti i suoi cuochi e poi percorrerla con convinzione.*

> La medicina deve entrare sempre di più nelle cucine italiane al fine di suggerire ai cuochi quali piatti proporre nei ristoranti per garantire diete sane ed equilibrate ai clienti. I corsi di formazione sono già iniziati

*È per questo che alcuni associati della Sicilia hanno partecipato al corso "Medicina culinaria: applicazioni scientifiche alla base della Dieta mediterranea" ideato all'Università di Catania da Carla Savoca con il supporto di Carmelo Pagano. Voglio citarli: Salvatore Calleri (Regina Lucia), Roberta Gallo (Regina Lucia), Sebastiano Sorbello (Sabir Gourmanderie), Maurizio Urso (Eduardo- Hotel Parco delle Fontane). In conclusione occorre dire che i cuochi non devono sostituirsi ai medici, il loro compito è quello di mettere in pratica le teorie della medicina ed "educare" la nostra società a prevenire tramite la sana alimentazione.*




Per i tuoi commenti cerca il codice 56092 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

# Nel servizio al ristorante un occhio di riguardo ai giovani

Quando ho cominciato a lavorare nella ristorazione avevo 19 anni, mi piaceva questo mestiere ma le mie esperienze gastronomiche si concretizzavano tra la buona cucina di mamma e qualche discreta pizzeria dove con gli amici si beveva una birra, forse di più. Ovviamente in Italia c'era già una ristorazione di livello, ma ai giovani, diciamo così, "rimbalzava".

Il perché oggi i ristoranti d'eccellenza siano frequentati sempre più dai giovani va di certo cercato nel tessuto sociale, come risultante di un trend o vero e proprio passaggio epocale. Lascio a voi l'analisi della questione. Io da testimone di questo cambiamento e approfittando di queste poche righe ritengo utile fare alcune brevi considerazioni in merito, indirizzate al personale di sala.

I giovani sono i nostri clienti del futuro. Se abbiamo il ristorante pieno e siamo molto impegnati non sarà di certo il tavolo con la coppia adolescente a doverci rimettere... I giovani sono curiosi, comunicativi, una risorsa per il nostro business. Quando vengono a mangiare al ristorante mettiamoli a loro agio, aiutiamoli a conoscere le materie prime, trasmettiamo loro la nostra filosofia.

Parlando con i nostri avventori più giovani potremmo fare delle scoperte incredibili, potremmo essere stupiti dalla loro predisposizione, dalla loro acutezza. Di certo gli adolescenti ci arricchiscono, "rinfrescano" il nostro operato, hanno la mente poco "inquinata", ci fanno evolvere e godere di quella spiccata simpatia e spensieratezza che li contraddistingue.

Spesso i giovani sono visti come "no business", poco appetibili per un locale. Ma non è così. Avendo molta dimestichezza con i mezzi di comunicazione, possono diventare ottimi promotori di un ristorante o di un piatto




Purtroppo, soprattutto nel nostro Paese, il giovane è visto come un "no business", e per questo diventa poco appetibile. Ma non è così. Specialmente in questi ultimi anni di boom enogastronomico, molti ragazzi preferiscono investire i loro risparmi in un'esperienza culinaria piuttosto che in abiti. Certamente sono ancora la minoranza, ma aiutiamoli a diventare sempre più numerosi! Arricchiamo le loro esperienze e rendiamoli protagonisti di piccole, grandi avventure. Il nostro mondo è pieno di segreti, di sfaccettature, che solo frequentando molte volte certi tipi di locali è possibile scoprire e godere.

Inoltre i giovani, avendo molta dimestichezza con i mezzi di comunicazione (in particolare i social network), sono i primi ad essere dei buoni promotori di un locale, di uno chef, di un vino o di un piatto. Quindi attenzione, anche l'effetto "viral" va tenuto in considerazione!

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 55809 su www.italiaatavola.net



Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional



# Sì al progetto di un'unica Federazione nazionale barmen

*Il progetto, nato dalla brillante idea del nostro consigliere nazionale Carmine Lamorte, ricalca quello che si sta già facendo in altri Paesi sia europei che di altri continenti. L'obiettivo sarà quello di avere delle linee professionali comuni a tutte le associazioni che vorranno aderirvi, in quanto la frammentazione in atto in Italia si sta ogni giorno evidenziando e ciò non sta facendo altro che creare confusione tra coloro che saranno i futuri barman. La professione del barman in un futuro non lontano diverrà più simile a quella dello showman, cancellando di fatto la tradizione della scuola italiana del bartending. Ci dovrà essere una condivisione di alcuni punti fondamentali per la definizione della nostra professione. Si dovrà formare un consiglio federale composto da un numero dispari di consiglieri in rappresentanza delle associazioni aderenti. Gli obiettivi principali saranno dare risalto alla professione, adottare un metodo comune di professionalità, redigere un ricettario nazionale dei cocktail da divulgare condividendo il lavoro di ogni associazione, realizzare un percorso formativo classico di base per giovanissimi futuri barman, pianificato insieme dalle varie associazioni nazionali per dare un futuro alla professione.*

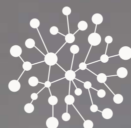
*Sarà inoltre necessario lanciare un programma condiviso per le scuole alberghiere che dia una certificazione agli studenti del reparto bar, con possibilità di stage nei migliori locali italiani, collegando il tutto ad un percorso formativo di base. Insieme potremmo ottenere finalmente anche da un punto di vista politico, sociale e giuridico il giusto riconoscimento della nostra professione. La mescita di bevande alcoliche potrà essere effettuata esclusivamente da chi ha la patente di professionista, risolvendo in parte anche il grave problema di disordini dovuti all'abuso di alcol, specie tra i giovani.*

*Infine realizzeremo il concorso nazionale federale con tutte le associazioni aderenti. Pensate quanta visibilità ed efficacia avremmo se fossimo tutti insieme, facilitando anche maggiori sponsorizzazioni dalle aziende del beverage. Sono stati positivi i contatti presi a partire dall'anno scorso con associazioni che hanno accettato di discuterne come l'Aicaf, l'Unione barmen italiani e l'Aibem. Attendiamo risposte dalle altre...*

Abi Professional è stata la prima a proporre una Federazione per riunire tutte le associazioni del bartending. Gli attori interessati saranno tutte le associazioni di categoria che rappresentano i professionisti italiani




Per i tuoi commenti cerca il codice 55897 su www.italiaatavola.net



# Cibo Nostrum, edizione dei record 30mila presenze e 95mila degustazioni

La 7ª edizione di **Cibo Nostrum**, la **grande festa della cucina italiana**, si è svolta alle pendici dell'Etna in un esaltante mosaico di colori, suoni, profumi e sapori. La manifestazione porta la **firma della Federazione italiana cuochi**


*di Gabriele Ancona*

L'inaugurazione a Zafferana Etnea (Ct) a opera di Rocco Pozzulo, presidente Fic, e Seby Sorbello, presidente Fic Promotion, è stata il preludio a tre giorni (20-22 maggio) di incontri, degustazioni, showcooking, convegni e approfondimenti tematici. E poi il "cuore del vulcano", il Taormina Cooking Fest, che dalle 18.30 del 21 maggio fino a notte inoltrata ha visto la cucina italiana vestirsi da street food. Oltre 30mila visitatori (22mila nel 2017) hanno invaso Taormina (Ct) trasformandola in un desco infinito che ha visto mille cuochi proporre circa 200 ricette: 30mila le degustazioni, che hanno sfiorato quota 100mila contando i banchi dei sommelier. Presenti 90 aziende da tutta Italia e 50 cantine del territorio. L'incasso della giornata è stato devoluto alla Fondazione Limpe per la lotta al morbo di Parkinson, al movimento genitori Moige, agguerrito nel contrastare il cyber-bullismo, e al Dipartimento solidarietà emergenze Fic. Cibo Nostrum ha visto anche celebrare il classico appuntamento con la Festa dei territori. All'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos l'enogastronomia siciliana è stata interpretata dallo chef executive Nico Scalora e dalla sua brigata. Anche in questa occasione le tipicità sono state servite da cuochi, pasticceri (Conpait) e sommelier.

Quattro le masterclass che hanno impreziosito l'edizione 2018 di Cibo Nostrum. In primo piano Massimo Mantarro (due stelle Michelin con il Principe di Cerami dell'hotel San Domenico di Taormina), Giuseppe Costa (una stella Michelin con Il Bavaglino di Terrasini, Palermo), Roberto Toro (chef executive al Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina), ed Emanuele Vallini (Taverna La Carabaccia - Officina Vallini di Bibbiona, Livorno).

"Promozione e consumo delle specie ittiche ed eccedentarie: strategie del mercato della piccola pesca e nuovi orientamenti della ristorazione" è stato il titolo del convegno organizzato a Palazzo Duchi di Santo Stefano di Taormina in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca. L'incontro ha fornito uno spaccato autorevole sia delle azioni di programmazione attuate a favore della "piccola pesca" costiera sia le strategie pianificate per promuovere il consumo, la commercializzazione e la trasformazione delle specie ittiche eccedentarie anche all'interno di una ristorazione di eccellenza che attesti la qualità e la versatilità di questi prodotti dando impulso all'incremento della domanda per il largo consumo. «È necessario impostare un processo educativo per favorire il consumo del pesce azzurro», ha spiegato il presidente Fic **Rocco Pozzulo**. «I nostri 17mila iscritti possono fare sistema anche insegnando come pulire questa specie ittica, che va poi elaborata e consumata con semplicità». cod 55913





# ChefinLab

## Nuovo progetto di Cristian Broglia

**Cristian Broglia** ha origini parmensi e alle proprie spalle una lunga e importante carriera come docente di Cucina italiana ad Alma. È spesso protagonista di numerosi seminari di cucina, masterclass ed eventi gastronomici in Italia, Giappone, Brasile, Belgio e Canada. «Sono nato a Colorno (Pr) - racconta - nel cuore della Food Valley. Cresciuto a prosciutto e Parmigiano, mi sono diplomato alla scuola alberghiera di Salsomaggiore Terme, in provincia di Parma, dove è maturata la mia vocazione per la cucina».

***Da dove nasce questa passione?***

È stato un suggerimento di mio padre. Sin da piccolo mi ha sempre visto accanto ai fornelli, intento a sperimentare nuove ricette e realizzare qualcosa di commestibile con gli ingredienti che avevamo in dispensa. Da lì, l'intuizione di indirizzarmi alla cucina. Solo oggi capisco che aveva assolutamente ragione.

***Descrivi la tua cucina in tre parole.***

Scomposta, ricercata, giocosa.

***Qual è stato il tuo primo lavoro?***

La mia prima esperienza dietro ai fornelli l'ho avuta a 13 anni. Ho iniziato come semplice "garzone" presso il ristorante Stendhal.

***Hai avuto un "Maestro"?***

Di esempi ne ho avuti tanti. Oltre a Gualtiero Marchesi, più di tutti citerei Luciano Tona, a mio parere un vero genio di conoscenza gastronomica e gusto.

***Qual è il tuo piatto forte?***

Da buon emiliano che si rispetti, la pasta fresca all'uovo. Non bisogna mai dimenticare le proprie radici, per sperimentare è necessario conoscere a fondo le tecniche di cucina in ogni singolo dettaglio e, allo stesso tempo, avere una grande padronanza della tradizione.

***Qual è la ricetta più difficile che hai mai realizzato?***

Un Croque en bouche alto 1 metro e 80 centimetri. Mi piacciono le sfide!

***Quali pensi possano essere i trend in cucina nel futuro?***

La parola d'ordine è "wellness". Una cucina proteica e possibilmente con prodotti coltivati nel proprio orto.

***Nel tuo laboratorio progetti nuovi prodotti per aziende e ristoranti...***

Il nuovo progetto prende il nome di ChefinLab: un laboratorio di ricerca e sviluppo nato dalle richieste da parte delle aziende di ricercare e ricettare prodotti innovativi naturali da proporre sul mercato. Con il panorama vegano, che sta andando molto forte a livello internazionale, e la richiesta di formulare nuovi prodotti con una lunga shelf life, trattando i cibi a livello termico per mezzo di tecnologie e strumenti innovativi, ChefinLab diventa il perfetto accordo fra cuoco e "chimico".

***Che consigli daresti ai giovani che vogliono intraprendere questa strada?***

Non abbiate fretta di cucinare, ma studiate e approfondite tecniche e prodotti. Mai dimenticare la propria identità culturale e, soprattutto, coltivare sempre la propria curiosità di conoscere la storia della cucina, sia italiana che mondiale.

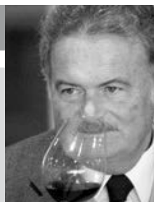
***I tuoi progetti per il futuro?***

Di sicuro continuare a viaggiare per scoprire nuove cucine e modi di vivere il cibo diversi dal mio. Continuare la ricerca e lo sviluppo delle ricette con ChefinLab e, chissà, progettare il mio prossimo ristorante ideale. cod 56022

*Per informazioni*: **www.jacleroi.com**



IL COMMENTO

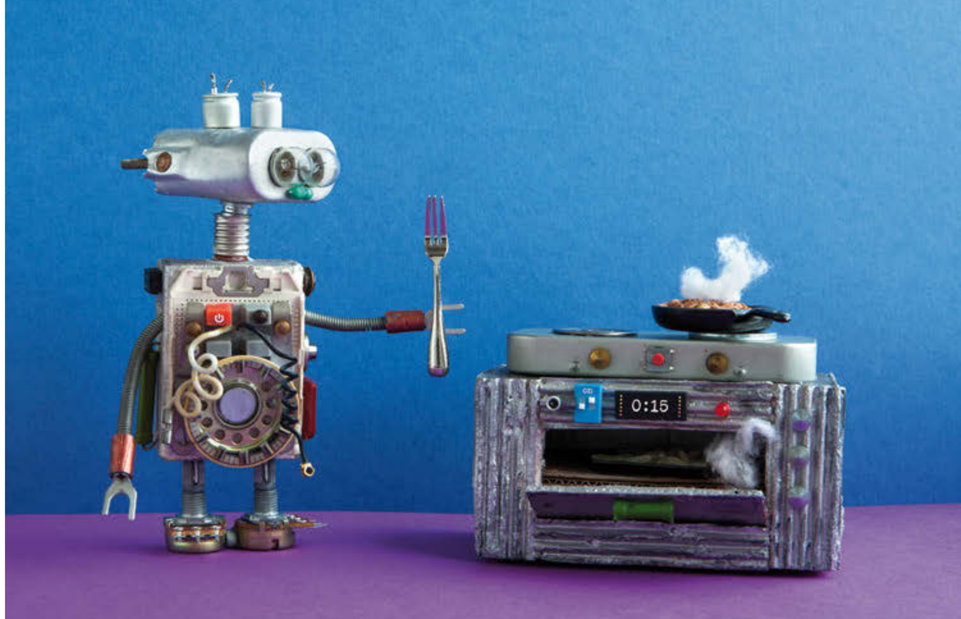


*di Roberto Vitali*

## Alcune regole per il successo di un ristorante

● La ricetta per gestire un ristorante di successo? Io non l'ho e quindi mi faccio aiutare dallo chef di successo **Filippo La Mantia**, seguendo quanto ha suggerito agli allievi di un recente master sulla ristorazione. Prime doti essenziali: spirito di sacrificio, umiltà, dignità e onore. «Con onore - sostiene La Mantia - intendo la capacità di onorare la gente che ti viene a trovare. Bisogna essere in grado di sviluppare un alto grado di empatia per essere sensibili a quello che vuole il cliente. Lo chef deve trovare il tempo di uscire in sala e conoscere i suoi ospiti».

Quali sono gli ingredienti giusti da mixare per fare un buon lavoro? «Allegria, positività, cordialità, semplicità e determinazione». La passione per la cucina, la materia prima e la cura per i dettagli non bastano. Un cuoco deve saper scegliere le persone migliori con cui collaborare, in particolare lavorare con chi ha capacità imprenditoriali molto sviluppate. Fare questo mestiere non è un obbligo, è una scelta: se si fa questa scelta, ci si deve impegnare. Perché una performance sia ben riuscita bisogna investire sulla costruzione e gestione di una squadra, un team motivato e che sa intuire le esigenze del cliente. La Mantia dedica molto tempo a seguire i suoi collaboratori, per verificarne le attitudini: tra queste anche la flessibilità e la capacità di adattamento, che rivestono un ruolo importante, perché gli imprevisti e le difficoltà possono essere sempre dietro l'angolo. cod 56021




GASTROSOFIA

# I cuochi salveranno il mondo (forse)



*di Guerrino Di Benedetto*

Girando per i piccoli stand di Seeds and Chips, il summit mondiale sul cibo del futuro tenutosi a Milano tempo fa, ho pensato che forse il futuro del nostro cibo potrebbe essere realmente in mano ai cuochi che utilizzando i progressi di molte delle startup esistenti potrebbero dare alla cucina un apporto notevole anche nella divulgazione di idee che potrebbero giovare al loro stesso lavoro. Purtroppo non ho visto molti cuochi girare fra i banchetti dei creativi, né ho visto associazioni che li rappresentassero, ma ho visto - parafrasando un famoso film di fantascienza - "cose che voi umani non potete nemmeno immaginare".

Ma cominciamo con ordine, la farina di grillo thailandese non è male, ho assaggiato delle barrette proteiche con questa farina mischiata con cocco e cioccolato devo dire molto buone, così come la pasta fatta con la stessa farina. Interessanti anche le startup che promuovono il cibo sano e genuino direttamente a casa tua. Mi chiedo perché non lo si possa fare con il cibo che "fa male", posto che il cibo non fa mai male... Purtroppo subiamo una corrente filosofico gastronomica di stampo luddista che vive, vegeta e lucra sulla critica alla bistecca o all'uovo.

Ma la cosa che più mi ha fatto sussultare è stato lo slogan di un'azienda irlandese: "La miglior pasta al mondo proviene dall'Irlanda", fatta al 100% con alghe biologiche. E qui ho pensato ai poveri produttori di Gragnano o ai cuochi che ancora si ostinano a cucinare la pasta di grano. Penso però che noi che lavoriamo nel settore dobbiamo confrontarci con questi temi e magari utilizzare le esperienze, le abilità e le capacità di chi lavora in cucina per migliorare la qualità del cibo e della vita personale e ancor di più quella dei nostri clienti, magari utilizzando le colture idroponiche o le aeroponiche per produrre le nostre verdure e la nostra frutta. cod 56023

SOTTO LA TOQUE: CURIOSO, FOOD ADDICTED, ANTIDIVO

# Abbiamo sollevato il cappello a Francesco Di Natale



di Carla Latini




**Francesco Di Natale** ha l'aspetto del filosofo pensatore. Il suo essere realmente un antidivo ne aumenta il fascino. Nasce a Siracusa nel 1952. Del come e del perché abbraccerà da adulto la cucina, sappiamo poco. Da studente è un apprendista mangione. Esplora da "turista" i ristoranti e da universitario squattrinato fa il lavapiatti e il cameriere. Studia economia e commercio e si laurea a pieni voti. L'aggettivo "curioso" deriva dallo pseudonimo che usa per partecipare ad un festival internazionale di cucina del Mediterraneo.

Dopo la laurea è a Bologna e lavora in diversi ristoranti. Primo fra tutti il Castello di Medelana a Sasso Marconi. Ma non gli basta. Mi ha molto colpito il suo definirsi "food addicted". Una dipendenza passionale dal cibo. Mentre lavora si iscrive ad un corso regionale serale per imparare le tecniche manuali e conoscere come trattare la materia. Si diploma dopo due anni con la Cordon Bleu Anna Gennari. Il suo destino è segnato.

Acquisisce la gestione di un ristorante nel 1993. In linea con il suo stile lo chiama Trattoria Da Francesco. Saranno gli altri cuochi della città ad accorgersi di lui, della sua arte gastronomica, unica per l'uso di pochi ingredienti. Gli amici cuochi lo spingono a partecipare a eventi e congressi che sempre di più delineano la mano di Francesco. Se volete respirare la brezza frizzante del mare di Siracusa, vedere i colori e sentire gli odori del mercato del pesce vi basterà annusare un suo piatto. cod 55916

| | |
|---|---|
| *Da bambina cosa sognavi di diventare?* | Un ballerino |
| *Il primo sapore che ti ricordi.* | Zucchero, ricotta, cannella, la merenda |
| *Qual è il senso più importante?* | La vista |
| *Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.* | Aver fatto la spesa e dichiararsi soddisfatto: piatto di rara complessità che cerco di realizzare |
| *Come hai speso il primo stipendio?* | Vespa 50 |
| *Quali sono i piatti da provare assolutamente?* | Devono ancora essere inventati |
| *Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?* | Il parmigiano |
| *Qual è il tuo cibo consolatorio?* | Il parmigiano |
| *Che rapporto hai con le tecnologie?* | Caldo-tiepido |
| *All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?* | La zuppa inglese |
| *Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?* | Il fantasma di Ava Gardner |
| *Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?* | Le nature morte di Wolfango |
| *Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?* | "Lu pisci spada" di Domenico Modugno |

# Stabile, Dionisi, Verdicchio e Colangelo si qualificano per la finale di "Elementi"

"**Elementi, i volti dell'impasto**", il contest ideato da **Molino Vigevano** per eleggere il **miglior pizzaiolo professionista d'Italia**, ha celebrato a Napoli la prima tappa nell'ambito del **Salone internazionale della pizza**



Pasquale Stabile, Carmine Dionisi, Mario Verdicchio, Luciano Colangelo

di *Gabriele Ancona*

Dopo la prova a TuttoPizza, "Elementi" percorrerà l'Italia con un tour che toccherà Roma e Milano, rispettivamente in ottobre e novembre. I pizzaioli vincitori delle singole tappe parteciperanno alla gara finale che si terrà contestualmente alla tappa nel capoluogo lombardo. I quattro pizzaioli che a Napoli hanno conquistato il diritto di partecipare alla finale di Milano sono stati Pasquale Stabile (20Pizza&Delicious di Cava de' Tirreni, Salerno), Carmine Dionisi (Pizzeria All'Ombra del Castello di Ceppaloni, Benevento), Mario Verdicchio (Reginella di San Felice a Cancello, Caserta) e Luciano Colangelo (Fashion Cafè di Melfi, Potenza).

"Elementi" nasce per unire la cultura del prodotto e della materia prima di qualità al divertimento e alla professionalità. Formazione approfondita, ma con leggerezza e disinvoltura, per promuovere il concetto che per realizzare una pizza con la "P" maiuscola sono indispensabili "elementi" come farina, pomodoro, mozzarella e materie prime di alta gamma, protagonisti insieme ai pizzaioli delle sfide del tour ideato da Molino Vigevano e giunto alla terza edizione.

La giornata di Napoli, condotta da Tania Mauri, ha visto in pedana 15 concorrenti che, a gruppi di 5, hanno dovuto affrontare due prove: Test sugli impasti crudi e Blind taste. La prima ha voluto verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo. Ai concorrenti sono stati presentati diversi impasti dei quali, in 3 minuti, hanno dovuto riconoscere la tipologia, la forza della farina usata, le ore di lievitazione e l'idratazione.

Con il Blind taste, invece, bendati, hanno dovuto capire quale tipologia di farina è stata utilizzata per realizzare una focaccia con l'ausilio solo di gusto e olfatto. Hanno dovuto scegliere tra Moreschina (multicereali), Oro Fibra 2 (integrale), Oro Fibra 1 (tipo 1), Costiera Oro (tipo 0). Oltre agli impasti, oggetto della gara sono stati anche latticini (mozzarella vaccina e fiordilatte in acqua o a salsetta) e pomodori (datterino giallo, ciliegino, pizzutello). Solo 15 secondi per ogni valutazione.

Sponsor della manifestazione: Latticini Orchidea, Così Com'è (pomodori e conserve), Joyful (linea di vini mossi ideali con la pizza), Moretti Forni e Siggi Group. cod 55930





Introducing
FARSONS
GOLD LABEL
Pale Ale
90 YEARS OF BREWING
FARSONS CLASSIC BREWS SINCE 1928
FARSONS BREWERY
GOLD LABEL
Celebration
PALE ALE
THE FAMOUS ORIGINAL RECIPE
FARSONS BREWERY
EST 1928 LTD
90 YEARS OF BREWING
Celebrating 90 YEARS OF BREWING




# Contaminazioni in pasticceria al World Pastry Stars 2018

Giunto alla **quinta edizione**, il **World Pastry Stars** ha cercato di stimolare un **confronto attraverso interviste, panel, keynote, workshop, performance** e stavolta anche un **esperimento sensoriale**, grazie alla partecipazione di esperti e opinion leader di rilievo nazionale e internazionale nel campo della pasticceria

Quali innovazioni ci attendono in pasticceria nel prossimo futuro? Quanto le nostre esperienze culinarie sono contaminate dalla tecnica e dalla tecnologia e da altri settori? Come sta cambiando il mondo della pasticceria? Come si evolve la creatività dolciaria e come continuerà ad evolvere nel tempo? Di questi e molti altri aspetti si è occupato World Pastry Stars 2018, il congresso di pasticceria organizzato da Italian Gourmet, con la collaborazione e il patrocinio di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, presso il Milan Marriott Hotel.

"Contaminazioni" è stato il focus di questa edizione 2018, svoltasi il 21 e 22 maggio. Viviamo in un'epoca in cui assistiamo a una continua e costante ibridazione tra pasticceria e altri settori, tra macchine e uomini, tra classica pasticceria da banco e nuove piattaforme online di vendita: uno scambio tra mondi che non ha mai un flusso unidirezionale, ma che è sempre a doppio senso. In pasticceria l'ispirazione, la creatività, i metodi di produzione e la tecnica, lo stile e i registri linguistici delle grandi pastry star sono contaminati da una diversità di settori ed elementi. Il congresso, diviso in quattro diverse sessioni - moda, design, immagine e cucina - ha visto esposizioni appassionate e coinvolgenti di 16 pasticcieri provenienti da Francia, Spagna, Usa, Italia e Belgio, così famosi da essere considerati "star". Iginio Massari, Massimiliano Alajmo, Luigi Biasetto, Benoit Blin, Christelle Brua, Diego Crosara, Guido Castagna, Francois Daubinet, Stephane Leroux, Carles Mampel, Pierre Marcolini, Norbert Niederkofler, Richard Seve, Roy Shvartzapel, Andrea Tortora ed Eric Vergne hanno raccontato la loro storia a una platea di oltre 450 persone sedute per due giorni ad ascoltarli. Tra il pubblico, dismessi per

l'occasione cappello e divisa bianca, sedevano numerosi Maestri Pasticcieri di AMPI che hanno apprezzato la professionalità e la personalità degli interventi, oltre ad applaudire i colleghi AMPI Massari, Crosara e Tortora.

Una manifestazione entrata a pieno titolo tra gli appuntamenti imperdibili del settore dolciario. Due giorni che, anno dopo anno, confermano il livello degli interventi. Quell'innovazione che oggi è sempre più intesa come contaminazione tra ambiti, competenze ed esperienze differenti dalla più semplice alla più complessa.

Accademia Maestri Pasticcieri Italiani è da sempre vicina a World Pastry Stars perché aiuta i Maestri AMPI ad ascoltare la voce di colleghi stranieri e comprendere e raccontare i cambiamenti in atto nel modo di produrre e lavorare in pasticceria. Lavoro oggi sempre più legato alla rivisitazione in chiave contemporanea delle ricette della tradizione, assecondando anche il cambio dei sapori della clientela che si fa sempre meno dolce e più leggero.

Andrea Tortora e il presidente AMPI Gino Fabbri, che è salito sul palco in numerose occasioni del serrato programma del congresso, sono stati tra i Maestri AMPI presenti nella giuria che ha premiato il "Miglior pasticciere under 30" e la "Migliore pasticcera donna", rispettivamente consegnati a Marcella Moutte e Federica Russo. Tra i riconoscimenti citiamo quello consegnato al Maestro dei Maestri Iginio Massari, che ha inoltre collaborato attivamente nell'organizzazione del congresso a fianco di Carla Icardi e ha introdotto personalmente le pastry star che si sono succedute sul palco. Tra queste, a Pierre Marcolini è andato il premio per la "Migliore comunicazione digitale".

## UN ACCADEMICO AL MESE




### Alessandro Servida

Il Maestro Pasticciere che con grande appeal sta insegnando l'arte della pasticceria non solo ai suoi clienti ma anche al pubblico televisivo italiano è il Maestro AMPI Alessandro Servida. È titolare della "Pasticceria Alex", che porta il suo nome da quando all'età di 7 anni il padre Giancarlo gli dedica l'insegna dell'attività, trasmettendogli oltre alla passione per i dolci anche una certa determinazione. Con questa "eredità", Alex ha le mani in pasta fin da adolescente. Dal 2013 è membro di AMPI e dal 2014 è entrato a far parte del cast di "Detto Fatto", in onda su RaiDue. Le sue esperienza televisive non si fermano qui: è stato protagonista di una serie di cucina in onda su La5 dal nome "Pastry Garage", quasi costruita attorno al suo amore per la motocicletta e la musica rock. E lo stile rock si ritrova anche nella nuova pasticceria che Servida aprirà il 12 giugno a Milano, in via Piave.

Tra i riconoscimenti citiamo il premio ricevuto nel 2014 da Gambero Rosso come "miglior packaging", grazie anche alla moglie Donatella che segue l'allestimento delle due pasticcerie e le confezioni. La produzione della Pasticceria Alex è ricca e variegata e spazia dai prodotti da prima colazione e biscotteria da tè ai grandi lievitati con lievito madre, i torroni e le torte da cerimonia, fino alle esclusive linee stagionali di monoporzioni, dessert, mignon, mousse e semifreddi ai vari sapori, proposte con decorazioni sempre nuove e accattivanti.

La sua mission è incuriosire e stimolare il cliente proponendo non solo prodotti con materie prime d'eccellenza, ma ricercati, alternativi e fantasiosi nelle forme e negli accostamenti. Tra i prodotti tradizionali rivisitati c'è "Fantastico", un dolce di Pantigliate lievitato, con un cuore di pere, cioccolato e pasta di mandorla o marrons glacés. Quello che apprezziamo di Alessandro Servida è il carisma con cui sorride e accoglie i clienti nel suo universo a Pantigliate e a Milano e anche davanti alle telecamere, oltre all'eleganza e alla ricercatezza sprigionate dai suoi dolci.

A fianco delle star di settore, altri esperti hanno reso interessante e realmente ricca di contaminazioni questa edizione di WPS. Si tratta degli interventi e delle tavole rotonde coordinate dai professori dell'Università IULM Antonio Catalani, esperto di design e marca, Mauro Ferraresi, esperto dei processi sia linguistici sia sociologici della comunicazione, Maria Angela Polesana, esperta di sociologia dei media, e Vincenzo Russo, esperto di psicologia dei consumi. Quest'ultimo ha guidato il pubblico attraverso un test sensoriale di neuromarkeing per valutare il legame tra il sistema olfattivo e le emozioni di chi gusta un dessert in presenza di variabili differenti.

In conclusione, la pasticceria è un'arte e chi la fa a questi livelli genera stupore e ammirazione che durano a lungo… almeno fino alla prossima edizione 2019 del World Pastry Stars!

cod 55925

# Meet Massari a Milano Seconda tappa del tour 2018

I Maestri **Iginio Massari** e **Gino Fabbri** hanno **omaggiato la città di Milano** con la loro interpretazione di dolci della tradizione. In scena le "**Pesche di Milano**", il "**Panfrutto**" e il milanesissimo "**Pan Meini**"



di *Gabriele Ancona*

Un grande spettacolo per gli appassionati di pasticceria quello offerto dai Maestri **Iginio Massari** e **Gino Fabbri**, presidente AMPI, Associazione Maestri Pasticceri Italiani, in occasione di Meet Massari Milano, seconda tappa del tour 2018, voluto da Molino Dallagiovanna. L'evento, che si è svolto il 28 maggio all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, ha visto i due Maestri impegnati in uno straordinario showcooking a quattro mani di una giornata, di fronte a una platea di professionisti e appassionati. Al loro fianco sul palco il Maestro AMPI Denis Dianin. In prima fila altri grandi nomi della pasticceria italiana, tra i quali Achille Zoia, Fabrizio Donatone, Vincenzo Santoro, oltre a Vittorio Santoro, direttore Cast Alimenti.

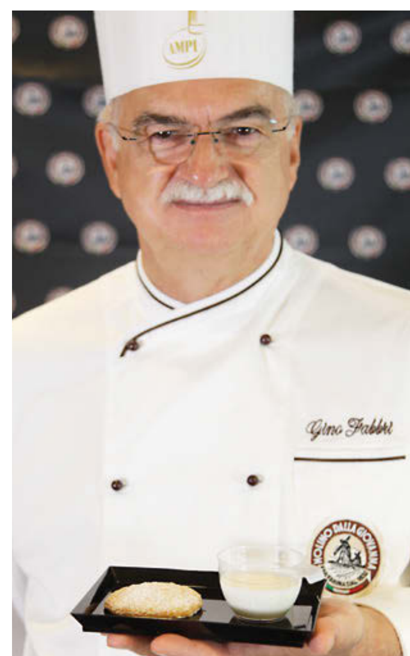
I Maestri Massari e Fabbri hanno voluto omaggiare la città di Milano, ricercando insieme ricette tipiche della tradizione, selezionando ingredienti locali e presentando la loro personale e originalissima interpretazione. Il Maestro Massari ha scelto le "Pesche di Milano", reinterpretate in chiave moderna, e il "Panfrutto" una brioche al mascarpone e scorza d'arancia. Il Maestro Fabbri ha invece presentato il suo famoso, milanesissimo "Pan Meini".

«A Meet Massari Milano propongo due ricette - ha spiegato Massari - che ho individuato nella tradizione della città e che ho voluto reinterpretare, innovandole. La Pesca di Milano, che in molti di noi suscita ricordi d'infanzia, è completamente rinnovata: i due tradizionali emisferi diventano uno, un dolce elegante e leggero, ripieno di crema pasticcera. Il Panfrutto, dolce lievitato, con frutta e mascarpone lombardo, dalla texture straordinaria, è una vera goduria. Se inizi la giornata con un Panfrutto, puoi contare su una giornata da sogno».

Protagonisti del tour Meet Massari la tradizione dolciaria, i prodotti del territorio e le farine Molino Dallagiovanna, con "le Dolcissime" per pasticceria - Frolla 130, Frolla, Sfoglia, Brioche, Brioche Soft, Panettone, Panettone Z - e "Rinfresco", la rivoluzionaria farina nata dall'incontro tra il Maestro Massari e il molino emiliano, sviluppata appositamente per rinfrescare il lievito madre e adatta anche per dolci da ricorrenza.

La tappa Meet Massari di Milano è stata organizzata con la collaborazione di Eurovo e il supporto tecnico di Electrolux e Padana Impianti. Dopo le tappe di Napoli e di Milano, Meet Massari raggiungerà Roma, dove il tour si concluderà il 24 settembre.

cod 55954



# Meno zucchero, meno cacao e più attenzione alle farine

I **nuovi trend della pasticceria** fanno i conti con le **tendenze wellness**, le **intolleranze** e le **mode**. Ed ecco che si impenna l'utilizzo di **farina di carrube** e il **gelato crudo**. Nella cioccolateria **nasceranno nuovi connubi** e si tenderà a **sperimentare farine insolite** come quelle di baobab o di cocco, di canapa o di caffè

Tra esigenza di adottare uno stile di vita sano e necessità di fare i conti con eventuali carenze produttive, si affacciano sui banchi delle pasticcerie dolci, pasticcini e gelati sempre nuovi, che dettano stili e tendenze. La prima emergenza arriva dal diffondersi della notizia che vede affacciarsi entro il 2020 la minaccia della carenza di cacao. A causare un calo della produzione ci sarebbero innanzitutto i cambiamenti climatici. «Questa - spiega **Federico Anzellotti**, presidente di Conpait, Confederazione pasticcieri italiani - è una notizia, l'ennesima, che preoccupa non poco il mondo della pasticceria. Dopo che lo zucchero è stato più volte additato come uno dei nemici principali della salute, che la farina come la conosciamo fa male, che l'acqua scarseggia laddove si coltivano molte materie prime dell'universo dolce».

E quindi, come sarà la pasticceria del domani? «Cambierà - ipotizza Anzellotti - come cambieranno altri frutti che stiamo utilizzando troppo, soprattutto le varietà più delicate. Nel caso del cioccolato, stanno nascendo cultivar più resistenti che faranno sì che il cacao e tutto quel che ne deriva continuerà a deliziarci».


*di Monica Di Pillo*

L'arte dolciaria intanto si è data a nuove alchimie. La farina di carruba ad esempio, indicata anche da Ernst Knam all'indomani dell'allarme sul cacao, per immaginare torte e praline

"cocoa free". È sua l'idea delle innovative praline come il Lingotto, delizia 0% cacao-100% carruba. Certo non sostituisce l'amato baccello. «Non solo perché la carruba non contiene grassi e dunque occorre aggiungerne per ottenere la necessaria morbidezza - spiega il numero uno di Conpait - ma soprattutto perché è la composizione del burro di cacao ad essere unica. Tuttavia, è sicuramente un valido sostituto».

Nella cioccolateria ci saranno anche insoliti connubi come i cioccolatini ripieni di pomodoro, dente di leone o bardana. Ma non solo. Potrebbe essere la stessa composizione del filling a cambiare: non più una crema, bensì una polvere (rapa e mandarino disidratati, ad esempio) che, a contatto con il palato, si trasforma in una ganache dalla texture vellutata.

«Dovremmo fare un passo indietro - spiega Anzellotti - sulla raffinazione dei prodotti che utilizziamo. Lo zucchero grezzo, come il muscovado o zucchero delle Barbados, ad esempio, è ottimo. Il suo gusto è così appagante che ne bastano piccole quantità per soddisfare la voglia di dolce. Vale anche per il miele, così come per il sale». E mentre il maestro ci conforta sulla bontà dello zucchero purché grezzo e di qualità, ecco che i pasticceri suggeriscono altri dolcificanti. Mai sentito parlare dello zucchero di cocco, magari il Gulamerah di Bali dalle spiccate note di biscotti speziati?

«Se da un lato in molti tendono a scegliere farine integrali - prosegue Anzellotti - c'è chi ha scoperto le virtù delle fibre di baobab o di cocco. Sono le cosiddette fibre bianche che, oltre ad essere felicemente gluten free e mantenere un ottimo livello di fibre, non danno al prodotto finale quel "ruvido" tipico delle farine grezze. Inoltre, lavorati con i grassi giusti, mantengono la morbidezza necessaria per la riuscita ottimale di molte ricette, non hanno sapore e quindi sono ottime basi tanto per i dolci take-away come i muffin, quanto per le torte tiepide».

Altra novità degli ultimi tempi è la farina di canapa sativa, che però necessita di qualche attenzione in più. «Fortemente aromatica - spiega Anzellotti - con decise note erbacee e vegetali, va dosata con attenzione, tagliandola con farine "dolci" come quella di mais». E poi la farina di caffè, che del caffè ha solo la polpa della bacca essiccata e macinata, un sorprendente blend di sapori agrumati, floreali e tostati. Piace, è gluten free e ha dato il via a nuove alchimie.

«Molte spezie come peperoncino, macis e fave di Tonka sono ormai arcinote in abbinamento col cioccolato - dice il presidente Conpait - mentre ancora poco conosciuti sono gli sposalizi fra cacao e pepe lungo, dal tipico gusto resinoso simile alle bacche di ginepro, o pepe di Sichuan, che dopo il piccante presenta un lieve aroma di limone».

Il gelato crudo, senza glutine, senza latte e senza derivati di origine animale sta diventando una vera rivoluzione della gelateria: gli ingredienti, non essendo cotti, conservano inalterate tutte le loro proprietà e i nutrienti e anche il latte utilizzato, che è di origine vegetale, non viene pastorizzato. Alla base del gelato crudo c'è una selezione di materie prime piuttosto restrittiva e un dosaggio e una miscelazione che vanno ben studiati proprio come in pasticceria. La temperatura massima consentita per il trattamento termico è sempre di 42°C, temperatura che bandisce quindi la pastorizzazione.

La sfida insomma è quella di creare un gelato che possa fare a meno della pastorizzazione, lavorando quindi gli ingredienti il meno possibile e utilizzando solo quelli di stagione. Banditi quindi latte e uova, il gelato crudo, al pari della pasticceria crudista, è formato prettamente da alimenti di origine vegetale. «Zucchero, latte e uova, ingredienti basilari del gelato tradizionale, non sono ammessi - spiega Ida Di Biaggio, referente gelateria di Conpait - al loro posto latte vegetale, zucchero di cocco o sciroppo di agave e anacardi per dare cremosità al gelato. Si uniscono poi gli ingredienti che danno il gusto specifico: cioccolato crudo, mandorle, nocciole, pistacchi, frutta, una selezione ovviamente limitata ma che assicura freschezza e poca lavorazione degli ingredienti».

cod 55995






# IN SALA CON Nicola Dell'Agnolo

## «Il cliente è sempre il protagonista»

Dopo la scuola alberghiera ad **Aviano** (Pn), **Nicola Dell'Agnolo**, oggi maitre de Il Luogo di Aimo e Nadia, incomincia a fare **esperienza di sala viaggiando per mezza Europa**. Tre stagioni in Svizzera, poi Venezia, la Francia, Milano, Siena e 4 anni a Londra

di *Gabriele Ancona*

Nei locali in cui lavora assorbe i principi che governano la gestione dell'accoglienza. Una professionalità conquistata che ha risonanza nel settore. Nel 2005 **Nicola Dell'Agnolo**, allora 34enne, viene chiamato da Stefania Moroni. E gli si aprono le porte de Il Luogo di Aimo e Nadia. Sono passati 13 anni e oggi si sente - ed è - parte integrante della "famiglia" del due stelle Michelin milanese. Dell'Agnolo è inoltre il delegato per la Lombardia di Noi di Sala, l'associazione che dal 2012 persegue l'obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio.

***Come si articola il rapporto tra sala e cucina?***

La nostra forza è il team. Il Luogo di Aimo e Nadia è alimentato da una squadra affiatata. Con Fabio Pisani e Alessandro Negrini l'intesa è radicata. Ci si capisce senza bisogno di parlare. In sala siamo in sette e dobbiamo valorizzare e rendere il più agevole possibile il loro lavoro. Il che significa promuovere una ricetta piuttosto che un territorio o una materia prima. Op-

pure raccontare il pensiero all'origine di un piatto. Banalmente, favorire anche delle ordinazioni che abbiano un criterio e in cucina vengano assorbite dalla brigata senza problemi.

***E con la clientela?***

Mi piace pensare che il "bonus" di un ristorante sia la sala. Se l'accoglienza non si fonda su basi solide la clientela se ne accorge e non tornerà, anche se ha mangiato benissimo. Dobbiamo far vivere ai nostri ospiti un'esperienza unica. Il protagonista è sempre il cliente. E il personale di sala deve essere in grado di entrare subito in contatto con ogni tavolo. Ci sono gli habitué di vecchia data e anche dall'estero, i giovani interessati all'alta cucina, i turisti enogastronomici, i clienti business e quelli che ci scelgono per celebrare un evento. Tanti mondi diversi.

***Rapporti umani che posso diventare difficili...***

I problemi, quando si prospettano, vanno risolti con intelligenza. Il lavoro di sala è anticipare il sorgere di un problema, fiutare la minima insoddisfazione da parte di un cliente che magari non la esprimerà. Dobbiamo essere empatici e cogliere le sfumature. Quelle negative trasformarle in positive. Ma con una cucina di questo calibro alle spalle il nostro compito è molto agevolato. La gestione del tavolo è comunque fondamentale. In pochi secondi devi essere in grado di gestire senza tentennamenti un rapporto con chi ti ha scelto. Non asservendosi e in alcune situazioni con la giusta fermezza.

***Come interpreta il concetto di accoglienza?***

Il cliente è l'ospite di una casa e va accolto con calore e subito messo a proprio agio. Deve essere rilassato. Va poi orientato, guidato, sempre con il sorriso. Un sorriso sincero. Siamo noi i primi che dobbiamo sentirci accoglienti padroni di casa. Per questo è necessaria una squadra di professionisti qualificati.

***Il ruolo del direttore.***

Un bravo direttore deve saper scegliere e motivare. È un po' come un allenatore in campo sportivo che deve alimentare la passione dei suoi ragazzi e farli crescere. L'obiettivo è donare ai giovani la propria esperienza.

***Uno strumento importante per il servizio in sala.***

Noi utilizziamo il carrello, anche perché dalla cucina escono i vassoi. Un elemento fondamentale nel caso di ultimare la preparazione di un piatto sotto gli occhi del cliente, per stappare le bottiglie o liberare il tavolo tra una portata e l'altra. cod 55751

*Per approfondire...*

## IL CARRELLO

In legno, acciaio, a due/tre piani, di struttura robusta, ma dimensioni contenute, con ruote piroettanti con freno di stazionamento, il carrello per il servizio in sala, detto *guéridon*, può essere dotato anche di ringhierina contenitiva superiore per il servizio di formaggi e dolci. Alcuni modelli presentano un cassetto portaposate e un piano di appoggio estraibile.
La copertura trasparente protegge e valorizza le pietanze; può essere a forma di cupola oppure squadrata. Il carrello viene spesso protetto da una tovaglia o un coprimacchia realizzato su misura.



# Non basta far funzionare l'hotel
# Bisogna puntare sulla comunicazione

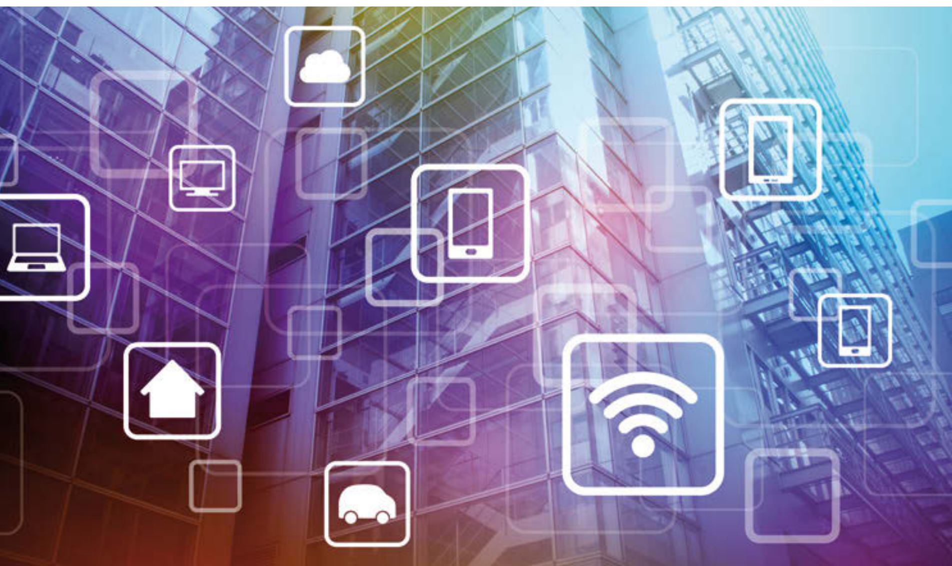
Quali **contenuti deve creare un hotel**? Quali **canali deve usare per diffonderli**? Ogni struttura ricettiva è unica. Ha le sue camere, i suoi servizi, il suo personale, il suo arredamento, il suo contesto e i suoi clienti. E come tale **deve comunicare quello che è**, dando **valore ai suoi utenti**, a **se stessa e a tutto quello che offre**

Non esistono regole o strategie da copiare e incollare. Esistono l'ascolto, l'osservazione, l'analisi e tanta, tanta creatività. La principale differenza tra la tua struttura e quella di un tuo collega non sta in quello che fai, ma nel come lo fai. 11 punti fermi:

1. Ricordarsi che la customer experience è la percezione che il cliente ha della relazione con la struttura.
2. Omnicanalità: quello che si comunica online deve essere coordinato con quello che si fa offline.
3. Personalità e stile: quelli dell'azienda devono essere ben chiari.
4. Atmosfera: il luogo della relazione con il cliente condiziona i suoi feeling.
5. Recensioni: fare tesoro dei consigli, ringraziare per le lodi e rispondere in modo intelligente alle critiche.
6. Prese: se non si possono aggiungere, vanno procurate delle "ciabatte".
7. Wi-fi gratis: d'obbligo.
8. Pc con stampante a uso gratuito per stampare ad esempio biglietti aerei.
9. Bollitore in camera.
10. Cassaforte: deve contenere un computer portatile.
11. Le luci: predisporre una targhetta per indicare a cosa corrisponde ciascun pulsante.

Vediamo ora come si può comunicare con i clienti. Si può scrivere un articolo sul blog aziendale, un'offerta, una mail informativa o un post sui social. I testi devono essere semplici. Suddividere per paragrafi la narrazione. Vivacizzare i testi con immagini e video e invitare il lettore a compiere un'azione: prenota, scopri, ecc. Mettere in evidenza i contatti ed evidenziare quello che si offre.

Si può raccontare l'hotel anche attraverso dei video. Sottotitolare o doppiare per gli utenti stranieri e non fare video troppo lunghi. Presentare i dintorni, facendo vedere cosa c'è fuori e intorno alla struttura. Declinare il territorio attraverso consigli di viaggio, attività, curiosità, tradizioni, ecc. Riprendere la vita all'interno della struttura. Video recensioni: chiedere agli ospiti di lasciare una testimonianza. Condividere i video degli ospiti e dar loro valore.



Le immagini è importante che siano ben definite e bellissime. Se poi sono "interne" o degli ospiti è meglio.

Creare un podcast da ascoltare live o in download e condividerlo su iTunes o Spreaker, ad esempio. Si può parlare del territorio, offrire consigli di viaggio, ricette di cucina locale...

Le App non devono essere una copia del sito web. Si possono creare app di diverso tipo (vanno localizzate) per fidelizzare, informare, motivare, offrire uno strumento utile e pratico.

Ci sono punti di contatto con l'utente che non si gestiscono in prima persona: community, blog di terze persone, social, ecc. Si può pensare di portare avanti campagne di branded content o puntare ai guest post su portali e community di settore: attenzione a sceglierli in linea con il posizionamento. Oppure coinvolgere influencer o travel blogger famosi.

cod 55732

*Fonte: Hotel Managers - Organo ufficiale Ada Italia (Primavera 2018)*

# Oriana Deriu, barlady per passione Vita associativa ed empatia con il cliente

Esistono capi barman che non ostentano il loro ruolo all'interno della categoria Bartending. Lei, **Oriana Deriu, si è guadagnata il suo posto con fatica e umiltà**, doti, queste, che ha **mantenuto nonostante il successo**



È partita da lontano, **Oriana Deriu**, dalla Sardegna, dove dopo il liceo scientifico ha iniziato gli studi da veterinaria, senza però portarli a termine: la "colpa" è di un'altra passione: il mondo del bar. Ha iniziato la sua avventura nel mondo del bar dal bancone del locale della sorella, che la chiamava per avere un aiuto. «Tutto è cominciato nel 1991 - racconta - 15 anni appena compiuti, non avevo ancora iniziato a frequentare i locali serali, imparavo presto e mi piaceva quello che imparavo, così la cosa continuò. Venni riconfermata per l'estate successiva. Un passo alla volta, mi facevo strada». E così la decisione per Oriana è stata inevitabile: accantonati gli studi, si è immersa nel vasto mondo del bar, ha lavorato tra caffetterie diurne e bar serali, fino ad approdare negli alberghi, quelli di lusso, dietro ai "banconi da copertina", con bottiglie e arredi da sogno.

A 30 anni la proposta di capo barman al Miramonti Majestic Grand Hotel di Cortina: non si è lasciata sfuggire quest'occasione, ha accettato e così si è ritrovata catapultata in quel mondo mondano-politico che caratterizza Cortina d'Ampezzo (Bl). Un'esperienza ardua, specie per le tante esigenze dei clienti vip, ma comunque ricca di soddisfazioni.

Oriana è tornata ora nella sua terra natia, fucina di tanti stimati barman apprezzati nel mondo intero, all'Hotel Sporting di Porto Rotondo (Ot). Come capo barman, Oriana si trova spesso a dover formare una brigata per la stagione: «Mi piacerebbe mettere al servizio dei neofiti le mie esperienze, fornire loro nuove risorse per affrontare al meglio questo lavoro, perché secondo me il nostro "futuro" è fatto di corsi di dubbia qualità, formatori tanto esperti con la dialettica che, però, della pratica sanno poco o niente. Alle volte, quando siamo alla ricerca di nuove figure professionali, vediamo curricula fatti di seminari, master e corsi ma poca esperienza lavorativa».

«Sono rimasta scottata e delusa dalla mia prima esperienza associativa. Quando però ho visto nascere Abi Professional, ne ho subito condiviso gli ideali: la mission, il rispetto dei soci a prescindere dal livello, la voglia di formare veramente e non per puro lucro, il desiderio di dare un'immagine eticamente corretta al professionista del bar. Sento di poter condividere un mio bagaglio, così da aiutare altri ad entrare nel mondo alberghiero. Nonostante gli impegni lavorativi mi lascino poco tempo a disposizione, credo che la voglia di mettermi in gioco mi aiuterà a trovare il tempo necessario per perseguire i miei obiettivi, per mettermi a disposizione dei giovani e, ovviamente, per Abi Professional, nella mia bella Sardegna che ha bisogno di una forte crescita professionale».

Oriana, grazie agli anni di esperienza, ha anche compreso (e acquisito) le caratteristiche che un buon barman deve avere per soddisfare una clientela oggi culturalmente più conscia del bere bene. «L'empatia. Senza ombra di dubbio». A questa si aggiungono anche l'indispensabile conoscenza dei prodotti, la capacità di utilizzare le migliori tecniche, ma anche le doti organizzative. «Bisogna che tutti imparino - sottolinea Oriana - che il lavoro del barman è a 360° e non si limita a quello che c'è in pedana al momento del servizio». Sagge parole di una barlady che si è affermata costruendo con tenacia il proprio precorso professionale. Parole utili, da trasmettere alle nuove generazioni che vogliono approcciarsi a questo mestiere. cod 56008




# Grappa a misura di giovani Successo per "Gocce di Stilla"

Mai prima si era tenuto un così importante evento a Milano, segno della maggiore qualità della grappa e dell'impegno dei produttori che credono nella crescita di questo distillato tra le nuove generazioni di consumatori. Si è chiusa con grande interesse e partecipazione la prima edizione di "Gocce di Stilla", la due giorni dedicata alla grappa svoltasi a Milano al Palazzo delle Stelline con degustazioni, abbinamenti e assaggi per la festa dei primi 40 anni dell'Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti. Anag vuole portare l'uso della grappa nel mondo dei cocktail, per avvicinarla così ai consumatori giovani e farla apprezzare anche dai palati più esigenti nella miscelazione.

Per questo Abi Professional è stata scelta quale partner professionale e credibile per questa mission, con il compito inoltre di elaborare il cocktail commemorativo dei 40 anni di Anag il quale avrebbe dovuto avere caratteristiche di semplicità e facilità nella realizzazione. Il cocktail, che rimarrà negli annali di Anag quale ricetta legata alla grappa, è sia aperitivo che da tutte le ore e potrà essere liberamente interpretato dai barman con qualsiasi grappa, bianca, giovane e morbida. Il nome scelto, studiato anche per poter affrontare un percorso internazionale, è "40 Grapes", in italiano 40 grappoli, uno per ogni anno di vita di Anag e dei produttori che sostengono questa associazione.


di Carmine Lamorte

Nella due giorni si sono alternati 5 barman professionisti di Abi Professional che hanno realizzato ed inventato cocktail grazie all'adesione all'evento di Campari, Ilva, Fabbri e Varnelli, che hanno fornito gli ingredienti per la realizzazione dei drink che sono stati apprezzati dal pubblico di esperti e appassionati di grappa. cod 55959

## 40 GRAPES

- Gocce di Cannella La Delizia Varnelli
- 15 ml succo di limone
- 15 ml sciroppo di zucchero
- 40 ml grappa bianca giovane morbida

*Preparare in uno shaker e servire in un tumbler basso on the rocks; twist di limone in superficie a profumare il tutto.*

# Acrilammide, alcuni accorgimenti per rispettare il nuovo regolamento

Quali **procedure devono adottare i ristoratori** secondo il **nuovo regolamento sui livelli di acrilammide**? Ci sono **alcuni accorgimenti da seguire** ad esempio per la **frittura delle patate** o la **preparazione di prodotti da forno**



*di Massimo Artorige Giubilesi*
Tecnologo alimentare



*di Valeria Annunziata*
Responsabile qualità e sicurezza alimentare

Lo scorso 11 aprile è entrato in vigore il Regolamento Ue 2017/2158, che obbliga cuochi, pasticceri e industrie a ridurre i livelli di acrilammide nei loro prodotti. Ma cos'è l'acrilammide? L'acrilammide è una sostanza che può formarsi naturalmente durante la cottura dei prodotti amidacei contenenti zucchero e l'amminoacido asparagina nei seguenti prodotti: patate, cereali, caffè, pane, pizza, biscotti e fette biscottate. Si sviluppa quando la cottura avviene a temperature superiori ai 120°C, quindi soprattutto durante la frittura, la cottura al forno e alla griglia. Il principale processo chimico che causa ciò è noto come "reazione di Maillard"; è la stessa reazione che conferisce l'aspetto abbrustolito ai cibi e li rende più gustosi.

L'acrilammide è una sostanza genotossica e cancerogena, che quindi porta mutazioni del Dna. Nel 2015 l'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha dichiarato che sebbene non esista una dose sicura, è possibile stabilire una "dose con effetto trascurabile", tenuto conto del margine di esposizione, che per un uomo di 60 kg equivale a 1 microgrammo al giorno di acrilammide, ovvero la quantità che possiamo riscontrare in 1 g di patate chips o 3 g di patate fritte. Il monitoraggio della formazione di questo composto è possibile seguendo precisi accorgimenti che riguardano i metodi e i tempi di cottura degli alimenti e anche la scelta delle materie prime. Infatti il contenuto della molecola cancerogena è proporzionale al colore dei prodotti e ci sono precise condizioni di ricettazione, preparazione e cottura che ne riducono drasticamente la formazione, pertanto il contenuto è maggiore quando il prodotto alimentare sviluppa un colore più scuro durante la cottura.

## Prodotti a base di patate

Nel momento in cui viene effettuata la frittura di patate a bastoncino congelate all'origine, il personale di cucina, per la realizzazione di tale prodotto, si attiene alle istruzioni presenti sulla confezione del prodotto. Invece, nel caso in cui si dovesse procedere alla frittura di prodotti a base di patate ottenute da patate crude, il personale provvederà ad applicare una delle seguenti procedure:

- Lavare e lasciare in ammollo le patate in acqua fredda per un tempo compreso fra i 30 minuti e le 2 ore; prima di procedere alla frittura delle patate tagliate a bastoncino, le stesse saranno sciacquate in acqua pulita.
- Immergere le patate in acqua calda per qualche minuto; prima di procedere alla frittura delle patate tagliate a bastoncino le stesse saranno sciacquate in acqua pulita.
- Sbollentare le patate al fine di ridurre il tenore di acrilammide.

Durante le operazioni di frittura delle patate a bastoncino o di altri prodotti a base di patate sono utilizzati oli e grassi che consentono di friggere con maggiore rapidità e/o temperature inferiori, la temperatura di frittura è inferiore ai 175°C e la qualità degli oli e grassi di frittura è mantenuta tramite frequenti schiumature al fine di eliminare briciole o frammenti.

## Materie prime

Nel caso in cui si dovesse procedere all'acquisto di patate crude per la realizzazione di prodotti a base di patate fritte si dovrà provvedere ad acquistare, se possibile, patate con basso tenore di zucchero e a conservare le patate ad una temperatura superiore ai 6°C.

## Friggitrici

Utilizzare friggitrici calibrate, munite di temporizzatori informatizzati e programmate con impostazioni standard (tempo, temperatura).

## Pane e prodotti da forno

Nei limiti del possibile e compatibilmente con il processo di produzione e le prescrizioni in materia di igiene, per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati quali fette biscottate e cracker si dovrà:

- Prolungare i tempi di fermentazione del lievito.
- Ottimizzare il tenore di umidità della pasta per la produzione di un prodotto a basso tenore di umidità.
- Abbassare la temperatura del forno e prolungare il tempo di cottura.



I prodotti sono cotti fino al raggiungimento di una colorazione finale più chiara ed è evitata la doratura eccessiva della crosta qualora il colore scuro della crosta sia dovuto alla cottura intensa e non sia connesso alla specifica composizione o natura del pane. Nella preparazione di panini, gli operatori del settore alimentare (Osa) garantiscono che siano tostati fino al raggiungimento del colore ottimale. Nella produzione di questi specifici prodotti è opportuno utilizzare le guide cromatiche elaborate per gli specifici tipi di prodotto, se disponibili, che forniscono orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide. Qualora siano usati pane preconfezionato o prodotti da forno la cui cottura deve essere ultimata, devono essere osservate le istruzioni di cottura.

## Caffè

Gli operatori si accertano che il tenore di acrilammide del caffè fornito sia inferiore al livello di riferimento specificato nell'allegato IV (livello di riferimento caffè torrefatto 400 μg/kg, caffè solubile istantaneo 850 μg/kg), tenendo conto tuttavia che ciò può non essere possibile per tutti i tipi di caffè a seconda delle caratteristiche della miscela e della torrefazione. In questi casi è fornita una giustificazione da parte del fornitore. I prodotti a base di chicchi Robusta presentano tendenzialmente tenori di acrilammide più elevati rispetto ai prodotti a base di chicchi della varietà Arabica.

 cod 56107

# Sanificazione nei pubblici esercizi
## Una fase critica spesso sottovalutata



La sanificazione è l'insieme di trattamenti che consentono l'attuazione, il mantenimento, il ripristino e il miglioramento dell'igiene negli ambienti di produzione alimentare, pubblici esercizi compresi. Ma cosa significa "sanificare"? Dobbiamo essere sicuri che la nostra procedura sia davvero efficace. Sia la legislazione cogente del Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852 e 853/2004) che la normativa volontaria UNI EN ISO 22000 (Food Safety Management System) evidenziano l'importanza dell'adozione di un piano di pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla manipolazione e preparazione degli alimenti, nonché di tutte le attrezzature utilizzate. Il processo di cleaning prevede 5 fasi: asportazione dello sporco visibile, detersione, risciacquo del detergente, applicazione del disinfettante (con le modalità e i tempi indicati nella scheda di sicurezza), risciacquo finale e asciugatura con carta monouso.

Tutti i disinfettanti devono rispettare il Reg. UE n. 528/2012 ed essere registrati presso il ministero della Salute come Presidio medico chirurgico. Nella scelta dei disinfettanti occorre valutare il tipo di superficie da trattare e le caratteristiche dello sporco residuo presente, ciò risulta cruciale per la prevenzione e/o l'eliminazione di batteri e cross-contamination da allergeni o microrganismi, a fronte però di una rigorosa ottemperanza delle procedure intrinseche previste dal piano Haccp.



*di Francesca Totò*
Tecnologo alimentare

### Caratteristiche dei disinfettanti

- Assenza di tossicità per l'operatore
- Biodegradabilità
- Non corrosività
- Capacità di distruggere i microrganismi patogeni
- Spettro d'azione il più ampio possibile
- Efficacia anche in presenza di acque dure
- Attivazione a basse temperature

I disinfettanti maggiormente impiegati sono i prodotti a base di cloro perché svolgono la loro azione sporicida già a temperatura ambiente, inoltre possono essere utilizzati su superfici di diversa natura mantenendo un pH>8, in modo da impedire la corrosione puntiforme delle attrezzature. Molto efficaci risultano anche acido peracetico, perossidi, aldeidi e sali quaternari di ammonio; essi svolgono un'attività battericida e batteriostatica sulla maggior parte di batteri e miceti.

Alcol denaturato, ammoniaca e candeggina, sebbene siano disinfettanti d'uso molto comune, risultano tuttavia fortemente sconsigliati in virtù della loro limitata attività battericida e per la produzione di composti tossici. Tali residui risultano pericolosi e nocivi sia per la salute degli operatori (irritazioni cutanee e respiratorie) che per i piani di lavorazione degli alimenti e dovranno quindi essere eliminati con molta cura.

Data l'importanza e la complessità di tali processi di igienizzazione, validazione ed esecuzione, non è tollerabile relegare le operazioni di cleaning e sanificazione al "quando c'è tempo", ma devono essere considerate elemento portante della giornata lavorativa, poiché salvaguardano sia l'immagine del locale che la salute della sua clientela. cod 56064




**CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

Per informazioni: **www.tecnologialimentari.it**




CONSULENZA LEGALE

# Nuova legge sulla privacy
## Hotel e ristoranti si devono adeguare

È molto comune, anche nelle attività alberghiere e di ristorazione, richiedere ai clienti di lasciare dati personali, mail e numeri telefonici per informarli su iniziative, promozioni o eventi. Il soggetto dovrà prestare consenso in modo libero ed esplicito, non è ammesso un consenso tacito o presunto. Come senz'altro saprete, il 25 maggio è entrato in vigore un nuovo regolamento sulla protezione dei dati personali nonché sulla libera circolazione dei dati, per precisione il Regolamento Ue 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016. La nuova legge unifica le norme europee in materia tenendo conto dei velocissimi cambiamenti avvenuti nel mondo digitale; si applica ai dati di tutti i cittadini europei e a tutte le società che trattano o gestiscono tali dati, a prescindere dal Paese in cui hanno la sede legale o in cui i dati vengono elaborati.

Obiettivo della legge è tutelare il nostro diritto ad avere il pieno controllo delle informazioni che ci riguardano: il primo paragrafo del regolamento afferma, infatti, che la protezione del trattamento dei dati personali è un diritto fondamentale dell'individuo. L'introduzione di questa nuova legge sulla privacy non deve essere sottovalutata ma, al contrario, deve essere presa in seria considerazione sia per avere il controllo delle informazioni che ci riguardano personalmente sia per le informazioni che riguardano le persone con cui abbiamo a che fare per la nostra attività lavorativa.

Da ora in poi bisognerà sapere che la nuova legge introduce sanzioni di non poco conto per chi viola le disposizioni previste: infrangere la regola dell'acquisizione del consenso, ad esempio, potrà comportare una multa fino al 4% del fatturato annuo e fino a 20 milioni di euro. Il consenso al trattamento dei dati personali, così come accadeva prima, andrà acquisito informando compiutamente il soggetto interessato che dovrà prestare il proprio consenso in modo libero ed esplicito e cioè in nessun caso sarà ammesso un consenso tacito o presunto.

La legge introduce anche il cosiddetto "diritto all'oblio" e cioè la possibilità che l'interessato chieda di rimuovere per sempre le sue informazioni personali oltre alla già prevista possibilità di fare richiesta di cancellazione, contattando il responsabile del trattamento dati se i dati personali vengono utilizzati illecitamente. Alle aziende che subiscono fughe di informazioni sensibili (data breach), è stato fatto carico dell'obbligo di comunicarlo agli utenti interessati entro 72 ore.



*di Simonetta Verdirame*
Avvocato

È stata prevista l'introduzione di un Responsabile di protezione dei dati (Dpo) che dovrebbe essere un soggetto che assicura e controlla con indipendenza la corretta gestione dei dati personali: in realtà non è ancora bene chiaro cosa sia, che compiti e quali competenze debba avere anche perché è una figura professionale ancora pressoché mancante. Nel caso, infine, in cui si ritenga che i propri diritti siano stati violati si può presentare una denuncia all'autorità nazionale che dovrà indagare e rispondere entro tre mesi. Insomma, bisogna necessariamente dedicare attenzione a questa nuova legge europea.

cod 55970

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
**Studio Avvocato Verdirame** di Milano
Tel 02 29521121
s.verdirame@studioverdirame.it




# Ifse ambasciatrice della cucina italiana in Cina e in Corea del Sud

È di nuovo tempo di mission estere per Ifse che, dopo le ultime attività in Usa e Canada, si sposta ora in Oriente in un viaggio che ha toccato la Cina e il Sud Corea. Protagonista della mission, questa volta, il direttore generale Ifse Raffaele Trovato, che a metà maggio è volato prima a Chengdu, nella zona del Sichuan, nel centro della Cina, per una visita alla Omick, scuola partner di Ifse dall'autunno del 2017. La visita ha seguito il primo corso per gli studenti dell'istituto in Ifse, che hanno frequentato un percorso formativo dedicato alla pasticceria a fine aprile scorso. Il direttore Trovato ha così avuto modo di conoscere più da vicino la Omick e di incontrare nuovamente il master e il direttore della scuola per parlare dei futuri sviluppi della collaborazione.

Il viaggio è quindi proseguito alla volta di Seoul dove ad attendere il direttore c'era lo chef Paolo De Maria, storico referente Ifse per la Corea e proprietario della pre-school Ifse in loco. La visita si è tenuta proprio in occasione dell'inaugurazione della nuova sede di Ifse Korea svoltasi lo scorso 16 maggio. La scuola e il ristorante annesso si sono infatti di recente trasferiti: mantenendo sempre come zona la capitale, Seoul, vi è stato il trasferimento in una struttura più grande al fine di poter organizzare le attività in maniera ancora migliore e dare la possibilità ad ancor più persone di apprendere le basi della cucina italiana.

Un'affluenza di pubblico importante con la presenza di molte personalità di spicco in loco e anche di alcuni ex studenti Ifse già venuti in Italia negli anni e nei mesi scorsi a completare la propria formazione. All'inaugurazione presenti anche l'Ambasciatore italiano in Corea, Marco Della Seta, il ceo della casa Editrice Bnc World (la più importante casa editrice in Corea), Chang Sangwon, e il direttore marketing di Lavazza Import, Brian G.S. Kim, oltre ad alcuni tra i più importanti chef di cucina italiana e i rappresentati degli istituti di cultura italiana in Corea.

Una "festa" dedicata alla formazione e alla cucina italiana con la degustazione di piatti e dolci Italian Style preparati con i prodotti delle aziende che supportano Ifse, anche per la sede in Corea come Lavazza, Babbi e Lainox per i forni Naboo. L'evento è stato anche l'occasione per inaugurare la nuova pasticceria, sempre di proprietà dello chef Paolo De Maria, che si configura quale prima pasticceria italiana a Seoul. Progetti importanti e di valore per la promozione della cucina e della pasticceria italiane in Italia e nel mondo.

cod 55892

# Scienze e tecnologie della pasticceria
# Nuovo corso Ifse in due moduli

Da anni la **scuola di formazione con sede a Piobesi Torinese** si occupa nei propri percorsi formativi, oltre che del tema cucina, anche **della pasticceria**. **Iscrizioni già aperte per il corso in partenza il 10 settembre**

Molti gli studenti che negli anni hanno completato con successo il loro percorso formativo Ifse e ora lavorano in laboratori, ristoranti e hotel in Italia e nel mondo. Tra loro una capo partita in un ristorante 3 stelle Michelin di Parigi, chi lavora in rinomati laboratori di pasticceria torinese e chi ha già aperto un proprio laboratorio e lo porta avanti con successo.

Proprio sulla pasticceria si basa il nuovo percorso formativo che Ifse ha presentato in occasione del Training Day dello scorso 13-14 aprile, che prenderà il nome di "Scienze e tecnologie della pasticceria" e sarà composto da due moduli.

Il primo avrà una durata di 150 ore suddivise in 6 settimane in cui verranno trattate le basi della pasticceria e al termine del quale si otterrà il titolo di collaboratore di pasticceria: dal pan di spagna alle frolle, dalle masse montate alle creme, gli studenti avranno modo di imparare le tecniche di base in maniera altamente professionale, dalle quali non si può prescindere per affrontare poi le tematiche avanzate di secondo livello, parte del secondo modulo.

La seconda parte, della durata di 240 ore suddivise in 8 settimane, tratterà le tecniche avanzate, i temi cioccolato, gelato, cake design, lavorazione dello zucchero e molto altro per offrire, al termine del percorso formativo completo, una preparazione pratica altamente professionalizzante di alto livello sulla pasticceria italiana a 360 gradi. Gli studenti saranno in grado di inserirsi con facilità nel mondo del lavoro date le competenze acquisite e otterranno il titolo di Professionista della pasticceria.

Per chi ha piacere di iniziare con una formazione di base sarà possibile frequentare solo il primo modulo oppure, per chi è diplomato all'istituto di arte bianca con un punteggio finale minimo di 75/100, accedere direttamente al secondo modulo. È stato riservato uno sconto davvero interessante a chi decide invece di iscriversi fin da subito ad entrambi i moduli e quindi sceglie di garantirsi una formazione completa di alto livello (informazioni su: **www.ifse.it/corsi-professionali**).

Al termine del percorso formativo completo (o del secondo livello) gli studenti avranno la possibilità di effettuare uno stage formativo con durata fino a 6 mesi nei migliori laboratori, ristoranti e hotel italiani per mettersi alla prova sul campo. Per chi frequenta solo il primo modulo è prevista la possibilità di stage per il miglior studente del corso presso i laboratori Ifse. Due edizioni l'anno per il corso, una a febbraio e una a settembre. Le iscrizioni per la prossima edizione in partenza il 10 settembre sono già aperte! cod 55894





# Professione Cuoco, aggiornamento sulle ultime tendenze in cucina

L'edizione 2018 del progetto formativo di Unilever Food Solutions prevede due moduli: il primo rivolto agli operatori di hotel con approfondimenti sul buffet, il secondo ai ristoranti con focus su abbinamenti e salse. Si inaugura la 5ª edizione di Professione Cuoco, iniziativa rivolta agli chef con la proposta di un calendario di incontri di aggiornamento per conoscere e approfondire le nuove tendenze della ristorazione. Il progetto fa ogni anno il punto sui trend emergenti nelle cucine professionali e sviluppa occasioni di condivisione con gli chef di tutta Italia, in collaborazione con i principali partner distributivi di Unilever Food Solutions, per fornire un utile supporto tecnico e creativo.

L'edizione 2018 di Professione Cuoco, ideata e gestita da Giuseppe Buscicchio, chef executive Unilever Food Solutions, e dal suo team, si sviluppa in 2 moduli differenti. Il primo si rivolge agli operatori degli hotel e tratta l'offerta ristorativa con incontri dedicati alla realizzazione del buffet perfetto; il secondo si rivolge invece ai ristoranti con un focus su abbinamenti e salse.

I contenuti trattati nell'ambito dei percorsi di aggiornamento Professione Cuoco sono raccolti in 2 ricettari, a disposizione dei professionisti della ristorazione, accessibili e scaricabili online su **www.unileverfoodsolutions.it**.

Il Ricettario Professione Cuoco “Per un buffet perfetto”, in particolare, propone allo chef che opera in hotel non solo ricette ma anche utili consigli e passaggi operativi per organizzare un buffet di successo. Segreti, tecniche e regole da adattare nei diversi momenti della giornata e alla tipologia di clientela durante il suo soggiorno: partendo dal buffet delle colazioni, per passare al momento del pranzo e della cena, senza trascurare situazioni più celebrative come il buffet di gala.

Per ciascuna tipologia di buffet, vengono sviluppate cinque aree di proposte, che non possono mai mancare:

- l'area **Farinacei**, dove trovare le proposte a base di farina o cereali;
- l'area **Verdure**, indispensabile per chi desidera un'offerta leggera ma gustosa;
- l'area **Intolleranze**, per soddisfare le esigenze di un numero crescente di clienti che seguono una particolare dieta;
- l'area **Carne o Pesce**, attore principale del buffet che si presta anche per momenti di showcooking;
- l'area **Dessert**, come giusta conclusione del pasto. cod 55830

**Unilever Food Solutions Italia**
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

# Pentole in alluminio Agnelli Ecosostenibilità e rinascita all'infinito




Il mondo futuro dovrà **fare i conti con una disponibilità non illimitata di risorse**. I **rottami metallici sono la risposta ecocompatibile al fabbisogno di materie prime** per un'economia sostenibile. Per uscire dai limiti dell'espansione basata sul consumo, verso un **progresso basato sull'uso delle risorse**

L'utilizzo dell'alluminio in cucina ha avuto una larghissima diffusione nel Novecento: le prime pentole in alluminio erano già comparse alla metà dell'Ottocento, ma la produzione si intensificò nel periodo compreso fra le due guerre mondiali. Oggi con l'alluminio sono prodotte le lattine di quasi tutte le bevande, il caffè in casa ce lo facciamo con la classica moka in alluminio e i fogli di alluminio, brevettati nel 1910 dall'ingegnere svizzero Robert Victor Neher, se da sempre sono impiegati per l'imballaggio del cioccolato, oggi sono d'uso comune in cucina, come anche le vaschette in alluminio per la conservazione o cottura del cibo.

L'alluminio è al terzo posto, per diffusione, tra gli elementi che compongono la crosta terrestre: rappresenta, infatti, l'8% del mondo minerale, dove è presente sotto forma di ossidi e di vari sali, spesso insieme al silicio e all'ossigeno. Dal terreno, l'alluminio passa poi in piccole quantità nell'acqua, nelle piante, nella frutta, nella ver-

dura, nei cereali e in tutti gli alimenti di origine naturale.

Anche latte, formaggi, carne, uova, pesce, pollame, pasta, oli e grassi contengono piccole quantità di alluminio: dalle indagini condotte dall'Istituto Nazionale della Nutrizione in varie località italiane risulta che ogni giorno ne assumiamo circa 5 mg, mentre è di 12 volte superiore (60 mg) la dose massima giornaliera stabilita dalla Fao e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per la completa sicurezza dell'individuo adulto.

L'alluminio ingerito con la dieta viene naturalmente smaltito attraverso l'intestino e le vie urinarie; solo il 10% viene assorbito e non ci sono particolari organi o tessuti del corpo umano in cui questo elemento venga accumulato. La grande abbondanza di questo in natura, evidentemente, fa sì che l'organismo sia di per sé in grado di evitare le eccedenze. È da notare, inoltre, che alcuni composti dell'alluminio costituiscono la base di numerosi medicinali, tra cui anti-acidi e liquidi utilizzati per via intravenosa. Ma l'alluminio è presente anche nel mondo cosmetico, in particolare negli antitraspiranti, antisettici e creme per dermatosi.

## L'alluminio in pentola

Pentole e stoviglie in alluminio sono da sempre tra i collaboratori domestici più fedeli. L'impiego di imballaggi, recipienti e utensili di alluminio o leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti è regolamentato dal Decreto n. 76 del 18 aprile 2007.

## Forse non tutti sanno che...

L'alluminio è uno dei migliori conduttori esistenti e consente quindi di diffondere uniformemente il calore su tutta la superficie della pentola, evitando surriscaldamenti locali e pericolose ➡



## Alluminio, il materiale più versatile per la cottura professionale

I PREGI
- È un materiale riciclabile
- Ottima conducibilità termica
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento
- Sicurezza dal punto di vista igienico
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura
- Convenienza rapporto qualità/prezzo
- Conforme alle vigenti norme Haccp
- Non sono presenti tracce di Nichel

I DIFETTI
- Non ama il lavaggio in lavastoviglie
- Una pentola in alluminio dev'essere di spessore almeno 3 o 5 mm
- È resistente ma si deforma facilmente in seguito a urti

ASPETTO
- Argento brillante, può prendere una colorazione bruna all'interno per l'ossidazione spontanea del metallo ($Al2O3$), una vera e propria barriera protettiva inerte che non andrebbe rimossa. Esistono comunque in commercio prodotti in grado di eliminare questa colorazione.

CONDUCIBILITÀ TERMICA
- 225 W/m°K

PESO SPECIFICO
- 2,7 Kg/$dm^3$

SPESSORE UTILIZZATO
- Da 3 a 5 mm

MANICATURA
- In tubolare di acciaio, applicazione al corpo con rivetti in alluminio



alterazioni dei cibi a contatto. La patina scura che si forma all'interno delle pentole d'alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata (per la pulizia, quindi, meglio non utilizzare pagliette; perfette invece le spugne ruvide normalmente in commercio). Anche i cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoia) possono essere perfettamente cucinati in contenitori di alluminio; è invece sconsigliata la loro conservazione prolungata a contatto con qualsiasi metallo.

## Il riciclo dell'alluminio

Pentole Agnelli come esempio virtuoso di riciclo e riuso investe nell'economia attenta ai temi del recupero e del riciclo, e allo stesso tempo combatte inquinamento e cambiamenti climatici. Le sue pratiche virtuose contribuiscono a far risparmiare energia e ad evitare emissioni di CO2. Pentole Agnelli quindi prevede che tutta la filiera produttiva dell'alluminio sia interna all'azienda. Così circa 6 anni fa ha anche rilevato a Brescia una fonderia che ricicla 20mila tonnellate di alluminio all'anno.

## Rottame ed energia

Proprio grazie alla versatilità dell'alluminio, il riciclo di questo materiale ha un impatto economico notevole: il cosiddetto alluminio riciclato, o alluminio secondario, abbatte i costi energetici del 95% rispetto alla produzione di alluminio ex novo, con un potenziale di risparmio ambientale in continuo rinnovamento; inoltre limita notevolmente le emissioni di $CO_2$, visto che buona parte delle centrali per la produzione dell'energia elettrica è oggi ancora ad idrocarburi.

Sentir parlare di riciclo dell'alluminio fa subito pensare al semplice gesto di gettare le lattine delle bevande vuo-







## Baldassare Agnelli Cavaliere del Lavoro

Per aver contribuito in modo rilevante alla crescita economica, allo sviluppo sociale e all'innovazione, **Baldassare Agnelli**, insieme ad altri 24 imprenditori, il 1° giugno scorso è stato nominato Cavalieri del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Agnelli, classe 1947, bergamasco, è amministratore delegato del Gruppo Alluminio Agnelli, realtà imprenditoriale avviata a Bergamo dal nonno nel 1907 ma che poi ha visto il salto industriale proprio quando, nel 1977 Baldassare e il fratello Paolo subentrano nell'azienda di famiglia Pentole Agnelli. Nell'anno 1981 iniziano anche il commercio di metalli ferrosi e non ferrosi a Bergamo, Sondrio e Brescia. Attualmente il Gruppo produce un milione di pentole l'anno, il 75% destinato al mercato italiano, e copre l'80% del mercato professionale nazionale. Produce anche profilati, serramenti, intelaiature per automobili e diversi componenti industriali. Ricicla il 100% dell'alluminio. Ha partecipato attivamente alla realizzazione della prima ala museale dedicata all'alluminio del Museo della Tecnica e della Scienza di Milano. Nel complesso il Gruppo conta 500 dipendenti. cod 56077



## Consigli utili

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con olio o burro e lasciare riposare, poi risciacquare.
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve mai utilizzare fiamme alte.
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco, sia esso alto o basso.
- Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura. L'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.
- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda.
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in contenitori di alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate (DM 18 aprile 2007 n°76).
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24 ore".
- Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendenti usare prodotti specifici.

te all'interno dell'apposito bidone della raccolta differenziata. In realtà, il riciclo dell'alluminio è un universo molto più vasto nel quale l'Italia può essere considerata un esempio virtuoso. Lungi dall'essere confinato soltanto nell'ambito della produzione di imballaggi di tipo alimentare, l'alluminio ci accompagna praticamente ovunque: è nell'orologio che ci fa da sveglia, nelle finestre che apriamo al mattino, nelle caffettiere e nei tegami che utilizziamo per preparare la colazione. La maggior parte dei contenitori dei prodotti cosmetici che utilizziamo tutti i giorni sono custoditi nell'alluminio, materiale che ritroviamo anche nelle auto, nelle biciclette e nei treni con i quali andiamo al lavoro e nei computer che utilizziamo a casa e in ufficio.

Il rottame metallico, oltre a costituire un'indispensabile materia prima per l'industria, è anche una preziosa risorsa sul piano dell'energia. Ottenere metalli partendo dai minerali è un'attività ad alto assorbimento di energia. Attraverso il riciclo dei metalli non ferrosi, tra cui entra l'alluminio, contribuisce alle politiche europee di uso sostenibile delle risorse, riducendo l'impatto ambientale associato all'estrazione ed al processo dei minerali metalliferi.

In più, attraverso il riciclo, Pentole Agnelli rende possibile evitare che notevoli quantità di residui ancora carichi di valore finiscano in discarica. Il riciclo contribuisce anche a ridurre la dipendenza dall'importazione di metalli. L'alluminio si ricicla al 100% e infinite volte, senza perdere nessuna delle sue caratteristiche principali. La totalità dell'alluminio prodotto in Italia proviene dal riciclo. Riciclando l'alluminio si risparmia il 95% dell'energia necessaria per produrlo dalla sua materia prima: la bauxite. I trend confermano l'Italia al primo posto in Europa con oltre 955mila tonnellate di rottami riciclati (considerando non soltanto gli imballaggi). L'alluminio è affine ai principi e ai valori dell'Economia circolare, in quanto materiale permanente, un materiale cioè che non si consuma, che si usa e si riusa, senza fine, conservando, in tutte le sue numerose applicazioni, l'energia necessaria per futuri e nuovi impieghi. Una lattina per bevande contiene in media il 68% di materiale (già) riciclato ed è, in assoluto, l'imballaggio per bevande più riciclato al mondo, più del vetro e della plastica, ad esempio, come conferma una ricerca del Resource Recycling Systems.

Fino alla fine di agosto, "rottamare" le vecchie pentole è ancora più conveniente! Pentole Agnelli infatti ha lanciato una nuova campagna a favore dell'ecosostenibilità. cod 56004

**Pentole Agnelli**
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it



# Luigi Bormioli e l'arte della mixology





La storia d'Italia è la storia di alcune delle sue famiglie più celebri che hanno saputo contribuire, con il loro lavoro, a definire quello stile "Made in Italy" rinomato nel mondo. Generazioni di padri e di figli che, mantenendosi fedeli alla cultura delle proprie origini, hanno progressivamente trasformato piccole botteghe di stampo artigianale in aziende internazionali, capaci di dettare regole sul mercato prevedendone le evoluzioni e interpretandone i bisogni.

Luigi Bormioli, "magister vitriorum" alle origini della sua stirpe e stilista del vetro in età contemporanea, ne è una delle massime espressioni. Nel nome di creatività, gusto, ricerca e sperimentazione, il marchio si è evoluto di stagione in stagione, ritagliandosi un ruolo di primo piano nella produzione vetraria internazionale forte della sua visione proattiva («L'innovazione è uno stato mentale che si vive giorno per giorno: vogliamo imparare, cambiare, superare i nostri limiti. Questa infatti è una condizione indispensabile per garantire lunga vita all'azienda: restare sempre giovani e rinascere ogni giorno») di un "saper fare" e di un tocco inconfondibilmente italiani. Gli stessi che si leggono nella nuova collezione "Barware & Cocktail making equipement" sviluppata per la mixology.


Antonella Giupponi

Da semplice trend di inizio millennio, la miscelazione è oggi infatti diventata una forma d'arte che, come spiega **Yuri Gelmini**, head barman del Surfer's Den di Milano e collaboratore nella realizzazione della nuova linea del brand, è frutto dell'interazione tra abilità ed estetica, tecnica e fantasia. «La mixology - aggiunge Gelmini - richiede attenzione a diversi aspetti di cui il drink è solo una parte, anche se tutto inizia da lì. La preparazione del cocktail avviene sotto gli occhi del cliente quindi gli strumenti sono importanti quanto l'abilità del barman per creare un momento di magia. Servire la realizzazione in un bicchiere che la renda preziosa significa valorizzarla ulteriormente. Tutte le volte che propongo un drink in un bicchiere "Luigi Bormioli", sia io che i miei clienti godiamo di una brillantezza e di un design superiori. Quello che mancava era una linea di attrezzature che impreziosisse anche il mio lavoro».

Da questa intuizione nasce una collezione articolata in una serie di prodotti funzionali sia all'operatività che al servizio: dalle "Dash" e "Bitter Bottles" ai mixing glass, dai decanter ai bicchieri sino a set "5 pieces", nella linea "Barware & Cocktail making equipement" tutto parla la lingua della mixology, affiancando il bartender nella fase di preparazione e accompagnando il cliente nella degustazione.

«Fusione di design, ricercatezza delle linee e qualità dei materiali - spiega **Antonella Giupponi**, responsabile comunicazione di Ros - la collezione "made in" Luigi Bormioli contribuisce a fare dell'assaggio un'esperienza ad alto tasso di coinvolgimento sia per il professionista, che può contare su strumenti performanti e dal forte appeal, sia per il cliente i cui sensi, tattili e visivi in primis, vengono sollecitati».

Mai sottovalutare infatti il potere del vetro per creare suggestioni che vanno oltre il gioco delle trasparenze. "The miracle of glass" by Luigi Bormioli ne è la quintessenza. Vetro sonoro superiore soffiato high-tech, il materiale sviluppato dall'azienda parmense, ma con filiali anche in Francia e Usa, oltre ad essere fortemente innovativo, è un miracolo "ultra clear" di brillantezza, di resistenza (un innovativo trattamento antiabrasione Titanium Reinforced® applicato sullo stelo dei calici ne diminuisce infatti del 140% i rischi di rottura, ndr) e attenzione all'ambiente, complice la produzione effettuata con basse emissioni di anidride carbonica e in assenza di piombo e altri metalli. La mixology nasce qui. cod 55878

---

**Ros Forniture Alberghiere**
via Don Lorenzo Milani 1 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it





# Wild & Free Goldplast La natura in tavola

A giugno la natura si risveglia in tutta la sua bellezza: le città si rivestono di verde, le piante riempiono giardini e balconi con forme e colori. Grazie a Goldplast, le stesse forme danno vitalità anche alla tavola. La linea per il finger food Wild & Free di Goldplast propone una gamma di prodotti ispirata proprio alla natura, interpretando in modo semplice e pulito le forme di fiori e foglie e i disegni che il vento crea su acqua e prati. Ad ampliare la gamma, arrivano due nuovi prodotti dal design unico ed accattivante: il cucchiaio Monodose Clorofilla e il Piattino Bamboo.

Il Monodose Clorofilla presenta una texture innovativa, progettata studiando le forme di diverse tipologie di foglie per poter creare, tramite incisione laser, un motivo ornamentale in tutto simile alle venature delle foglie stesse. Il gioco di luce che si crea tra satinato e lucido rende il monodose unico nella gamma Goldplast, ma non solo.

Il Piattino Bamboo, invece, si rifà all'antica pianta cinese che popola le foreste dello Sichuan. La creatività della forma, ondulata e volutamente asimmetrica, nata dalla collaborazione con un noto designer, incontra in questo finger food l'eleganza e la praticità, grazie alla possibilità di impilare perfettamente i piattini.

Entrambi i prodotti sono disponibili nelle varianti trasparente, bianco e nero, e sono realizzati in polistirolo (PS), BPA free e riciclabili al 100%. Il materiale di qualità superiore offre la massima praticità: le diverse preparazioni possono essere realizzate, conservate e servite direttamente, per essere presentate e consumate soddisfacendo il gusto del palato ma anche della migliore estetica. La linea Wild & free si inserisce all'interno della proposta finger food di Goldplast, una gamma di prodotti monouso pensati appositamente per le preparazioni finger food dolci e salate distribuita nei canali catering, ingrosso specializzato, party/entertainment e grande distribuzione organizzata. La gamma comprende prodotti caratterizzati da un forte impatto estetico e destinati sia ai settori della pasticceria e gelateria, sia al mondo del catering banqueting.

Il design curato caratterizza fortemente tutte le linee finger food di Goldpast, per permettere a tutti i professionisti più esigenti di vestire buffet o catering a regola d'arte, con stile e creatività, all'altezza anche delle situazioni che richiedono un'eleganza impeccabile. cod 55832

---

**Goldplast**
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com






# No alla plastica monouso in tavola per un ambiente più pulito

Nel **mar Mediterraneo** c'è una **concentrazione di plastica che supera quella del "Pacific Trash Vortex"**, nota anche come l'isola di plastica nell'Oceano Pacifico. **Vega è fra le aziende più attente all'ecosostenibilità**

Su richiesta di Legambiente è stata condotta un'indagine da Arpa Toscana e dalla struttura oceanografica Daphne di Arpa Emilia Romagna e in una sola ora nell'arcipelago toscano sono stati raccolti 4 chili di rifiuti, di cui il 73% in materiale plastico. Di fronte al costante aumento dei rifiuti di plastica negli oceani e nei mari, la commissione europea ha lanciato una direttiva che mette al bando bicchieri, piatti e posate in plastica monouso e anche i bastoncini cotonati, le cannucce e i mescolatori di bevande, i quali dovranno essere prodotti con materiali biodegradabili. Per le imprese che adatteranno i prodotti alle nuove normative ci saranno delle agevolazioni fiscali e verranno dati incentivi per l'espansione e la commercializzazione di prodotti sostenibili.

Molte aziende hanno già anticipato i tempi e si sono messe al lavoro per commercializzare prodotti ecosostenibili. Un esempio è Vega, che all'interno del suo assortimento di prodotti ha introdotto già da diversi anni piatti e bicchieri in polpa di canna da zucchero, un materiale resistente al grasso e impermeabile all'acqua, adatto sia al forno a microonde che al congelatore. I prodotti in polpa di canna da zucchero possono andare anche nel forno tradizionale fino a 200°C.

È un materiale rispettoso dell'ambiente, biodegradabile e compostabile e non rilascia alcuna sostanza tossica. Vega ha inoltre studiato due linee di posate monouso: la linea "Sensi", composta da forchette, coltelli e cucchiaini in legno, e una linea di posate e mini stoviglie monouso in bambù.

«Abbiamo da tempo a cuore la questione ambientale, siamo continuamente alla ricerca di nuovi materiali e nuove idee per vendere prodotti che impattino il meno possibile sull'ambiente», spiega **Boris Steinhagen**, manager director degli acquisti europei della multinazionale tedesca Vega. «Anche tutte le nostre serie in porcellana alberghiera e vetro sono una scelta da preferire al monouso in plastica. Abbiamo una grande responsabilità nei confronti del Pianeta».

È evidente che i rifiuti marini prodotti dall'Unione europea sono solo una piccola parte di un problema che ha portata planetaria, ma con questa iniziativa l'Europa assumerà un ruolo guida per iniziare un processo di sensibilizzazione e realizzare obiettivi per uno sviluppo sostenibile. cod 56121

**Vega**
via Galvani 6/C - 39100 Bolzano
Tel 0471 1775260
www.vega-direct.com




# tomato+, l'orto del futuro
## Germogli, erbe e verdure tutto l'anno

Tomato+ è la **rivoluzionaria serra da interni made in Italy** che permette di **coltivare germogli, erbe e verdure di altissima qualità** in **qualunque periodo dell'anno**. Molti chef l'hanno già scelta per il proprio ristorante

Nell'agosto 2015 l'attuale ceo Daniele Rossi fonda Tomato+, che nel giugno 2016 trova sede a Borgosatollo (Bs). In soli due anni ha conquistato nomi illustri della ristorazione, tra cui numerosi stellati Michelin in Italia, Francia e Svizzera, ed è già presente anche in mercati extraeuropei come Russia ed Emirati Arabi. Tomato+, inoltre, vanta partnership con le principali accademie e associazioni, quali Fic, Academia Barilla, Joia Academy dello chef stellato Pietro Leemann, Coquis. Questa innovativa serra permette di gustare preziosi germogli, erbe aromatiche e verdure dal gusto ineguagliabile perché coltivate in condizioni ottimali, utilizzando aria e acqua non inquinate. È composta da quattro ripiani programmabili in maniera indipendente. Per ogni coltura il software ricrea il microclima ideale, il naturale ciclo giorno-notte, le condizioni di umidità e la temperatura ottimali per la crescita. Le colture al momento disponibili si possono raggruppare in quattro famiglie: basilico di varie tipologie (italiano, rosie, cannella, ecc.); erbe aromatiche (erba cipollina, rucola, prezzemolo, ecc.); germogli (cavolo rosso, ravanello, senape, ecc.); insalate (batavia, tamarindo, cavendish, ecc.).



Usare Tomato+ è semplice e intuitivo. Basta inserire negli appositi spazi dei vassoi le cialde con le sementi disponibili già pronte per l'utilizzo e aggiungere nel serbatoio acqua demineralizzata con i nutrienti. A questo punto è sufficiente selezionare la tipologia prescelta dal display. Michele, software evoluto ma facile da usare, si occuperà di ogni cosa: regolare i microclimi dei diversi vani, creare le condizioni ideali di umidità e temperatura, controllare il giusto ciclo di luce diurna e notturna, erogando l'esatta quantità di acqua e nutrienti.

Michele inoltre consiglia quante cialde inserire nel ripiano a seconda del tipo di coltura, avverte quando è necessario aggiungere acqua e nutrienti e informa sull'avanzamento della crescita delle piantine. In poco tempo, da qualche giorno a qualche settimana, grazie alla coltura idroponica (senza terra) e alle condizioni ideali ricreate dalla serra, le verdure saranno pronte per essere raccolte e consumate, oppure entreranno in un ciclo di mantenimento grazie al quale rimarranno fresche per le successive due settimane, se necessario.

Dopo aver raccolto le verdure, le cialde (così uniche da essere coperte da brevetto internazionale) possono essere gettate nell'umido insieme alle radici per poi diventare fertilizzante naturale o combustibile ecologico. In caso di migliorie al software o introduzione di nuove colture da parte dell'azienda, si riceveranno degli aggiornamenti via mail che tramite una semplice chiavetta USB potranno essere trasmessi direttamente al software.



Le erbe che crescono in Tomato+ sono di altissima qualità: hanno un importante contenuto di vitamine e sali minerali, sono molto gustose e particolarmente sane perché cresciute senza l'uso di antiparassitari o pesticidi. Niente terra, niente stress termici e nessun trasporto che ne comprometta la freschezza: una garanzia di purezza e naturalezza. I semi, inoltre, sono adagiati su un substrato naturale in cialde realizzate in un composto di amido di mais, il tutto rigorosamente non Ogm.

Grazie all'estetica curata e personalizzabile nei colori e nelle finiture, questa serra da interni è un oggetto di design, che valorizza l'ambiente in cui viene esposta. Molti ristoratori la collocano infatti nella sala come elemento strategico di comunicazione: oltre alla curiosità generata dall'oggetto in sé, grazie ai comodi espositori da tavolo, le piantine possono essere posizionate tra i commensali, stimolando la loro curiosità. Una scelta che agli occhi dei clienti si traduce in grande attenzione alla qualità degli ingredienti, nella volontà di sposare soluzioni innovative ed ecologiche, così come nell'interesse a realizzare piatti originali e inediti. In questo senso, Tomato+ diventa uno strumento assolutamente distintivo.

Tomato+ è anche ecosostenibile: da un punto di vista energetico consuma meno di un televisore (circa 100W), l'impiego di acqua è minimo e le cialde sono realizzate in materiale biodegradabile e compostabile al 100%. Con



Tomato+, inoltre, si abbatte l'impatto dovuto alla movimentazione dei prodotti su strada e, cosa non possibile con le colture tradizionali, si rendono disponibili coltivazioni sostenibili anche se fuori stagione o non autoctone. Anche il food cost ne trae vantaggio: una volta in funzione, si possono programmare le coltivazioni desiderate senza rischio di deperimento o spreco.

Tomato+ può essere acquistata o, nel caso di ristoratori e titolari di partita Iva, noleggiata con pagamento rateizzato e completamente deducibile. Altra opzione è il comodato d'uso. Le colture disponibili sono numerose, altre verranno introdotte nei mesi a venire, anche sulla base dei suggerimenti provenienti dalla clientela. L'elenco completo è disponibile sull'e-shop di tomatopiu.com, dove le cialde possono essere comodamente ordinate secondo le proprie esigenze, direttamente da computer o da smartphone. cod 55988

---

**Tomato+**
via Ferri 61/63/65 - 25010
Borgosatollo (Bs) - Tel 030 2501314
www.tomatopiu.com

# Infinity diventa "Evolution" Abbattitore multifunzione Afinox

I **vantaggi per il professionista della ristorazione sono numerosi**. Basti pensare alla possibilità di **spaziare tra un maggior numero di cicli**, automatici e manuali, proponendo un'**offerta sempre più ricca ed ampia**

Il 2018 segna un nuovo importante traguardo per il raggiungimento degli obiettivi della tecnologia di Infinity, l'abbattitore multifunzione del brand italiano Afinox, da qualche anno presente sul mercato mondiale con una gamma completa di prodotti dedicati all'abbattimento e alla surgelazione rapida, che integrano la possibilità di realizzare anche cicli di cottura lenta e lievitazione.

## Da oggi Infinity diventa Evolution

Il nuovo schermo touch 9" e la più moderna gestione dei cicli attraverso un'iconologia rinnovata nella grafica e nelle modalità di impostazione, rendono Infinity Evolution ancora più intuitivo e performante. Evolution rende disponibili all'interno della stessa interfaccia 3 menu di lavorazione: Gastronomia, Pasticceria e Panificazione.

## Start o multifunzione, plug in o remoto?

Resta invariata la possibilità di poter scegliere tra Infinity Evolution Start, con i tradizionali cicli legati al freddo, e la variante all-in-one (o multifunzione) provvista dei più innovativi cicli dedicati alla cottura lenta. A seconda delle necessità di produzione e dell'ambiente di lavorazione, Infinity Evolution garantisce la più ampia gamma di scelta, offrendo camere con capacità di abbattimento che variano dai 25 kg del modello 5 teglie adatto alle piccole attività, fino ai 700 kg della maggiore tra le celle di abbattimento con motore remoto silenziato per inserimento carrelli, dedicata alla grande distribuzione e alla ristorazione collettiva e catering.



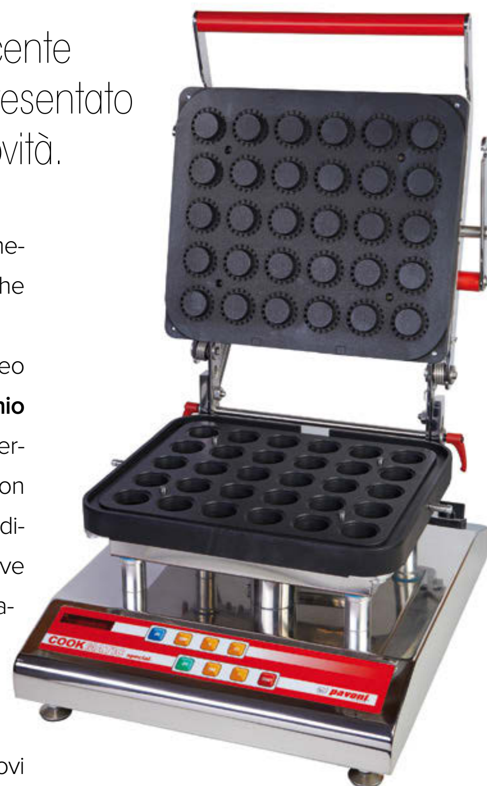

## Vuoi saperne di più?

La ricerca tecnologica di Infinity Evolution desidera diffondere una filosofia rivoluzionaria, alla portata di tutti, che promuova i vantaggi del sistema Cook and Chill tra il più ampio numero di professionisti. Per diffondere i principi e la conoscenza delle più moderne tecniche di lavorazione dei cibi, l'azienda veneta è convinta che la tecnologia debba essere supportata dall'expertise e dal valore aggiunto "umano" garantito dalla professionalità e dalla disponibilità di chi desidera condividere la propria esperienza sul campo. Da ciò nasce l'intuizione del progetto Chef 2 Chef, dedicato alla formazione pratica sull'utilizzo di Infinity. Per rimanere connessi con le novità di questo progetto e le innovazioni proposte da Infinity Evolution seguite il canale YouTube "AFINOXsrl" e gli altri canali social dell'azienda veneta. cod 55750

**Afinox**
via Venezia 4 - 35010 Marsango (Pd)
Tel 049 9638311
www.afinox.com

# Nuovo catalogo Macchine Le Pavoni

**Innovazione** e **qualità certificata** sono la formula vincente del **catalogo Macchine "Le Pavoni"** di Pavoni Italia, presentato in una **rinnovata veste grafica**, ricca di contenuti e novità.




«Efficacia e funzionalità»: con queste parole **Corinna Raineri Pavoni**, presidente di Pavoni Italia, definisce l'ultima proposta dell'azienda destinata al professionista del dolce e della ristorazione, il nuovo catalogo Macchine "Le Pavoni". Innovazione e qualità certificata, la linea Le Pavoni rappresenta dal 1999 quanto di meglio si possa trovare sul mercato in relazione alle piccole macchine per la pasticceria e la ristorazione in genere, con un assortimento che spazia dalle taglierine alle temperatrici, dalle macchine per le tartellette alle dosatrici e così via.

Alla soglia del ventennale l'azienda ha deciso di rinnovare e ampliare tale linea anche nella veste grafica con l'introduzione di nuove interfacce, sempre più semplici per un utilizzo intuitivo, e con la presentazione a catalogo di dettagliate schede tecniche affiancate dalla possibilità di consultare nuovi contenuti multimediali dedicati sia al funzionamento che alle ispirazioni di ricettazione.




Proprio nella realizzazione dei video de Le Pavoni è stato coinvolto **Antonio Bachour**, pluripremiato pastry chef internazionale, che da tempo collabora con Pavoni Italia e che ha portato la sua diretta esperienza di lavoro in hotel, dove grazie al supporto delle macchine Pavoni è stato possibile rispondere alle fondamentali esigenze di qualità tecnica e di estrema flessibilità.

Le Pavoni si arricchiscono di nuovi ritrovati tecnologici per offrire un prodotto qualitativamente superiore, di grande efficienza e durata. Si tratta di macchine di pratico e facile utilizzo, studiate negli ingombri e nel design in collaborazione con gli operatori nel settore per risolvere le più ampie e diversificate esigenze nel loro lavoro. Macchine sulle quali investire per chiunque voglia migliorare la propria attività. Ogni singola macchina è sottoposta a rigorosi collaudi in ottemperanza agli standard qualitativi interni, ispirati alla norma UNI EN ISO 9001.

Tante novità per quanto riguarda la tartellatrice Cookmatic, con un importante ampliamento della sezione dedicata alle piastre: numerose forme originali progettate per soddisfare al meglio le esigenze dei professionisti, con uno sguardo puntato alle ultime tendenze del design.

Seguendo il principio di creare prodotti che aiutino a semplificare e velocizzare il lavoro del pasticcere, è nata Dosiplus Pro, la nuova macchina dosatrice dotata di 25 velocità di regolazione, 5 parametri di dosaggio, funzione reverse salvagoccia e tramogge con lobi in gomma per l'erogazione di prodotti delicati, contenenti ingredienti solidi come frutta e gocce di cioccolato. Dosiplus aumenta la produttività e i profitti migliorando l'aspetto e l'uniformità dei prodotti da forno. Uno strumento indispensabile in ogni laboratorio di pasticceria.

La volontà di innovare e di sviluppare prodotti performanti, in grado di aiutare il professionista a raggiungere risultati sempre più efficienti, ha guidato infine l'introduzione di nuovi accessori che migliorano le già eccellenti prestazioni delle macchine Pavoni. cod 55785

**Pavoni Italia**
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com




## PIÙ EFFICIENZA E CONTROLLO DEI CONSUMI CON LA VERSIONE 10.06 DI NABOO RELOADED

Lainox punta allo sviluppo in maniera sempre più decisa e propone la versione 10.06 di Naboo Reloaded, il forno ad alta connettività che era stato proposto a ottobre alla fiera Host. Da ora sarà possibile monitorare i consumi di Naboo a 360°: energia elettrica, acqua, gas, Combiclean e Calfree. Attraverso la selezione di un menu a tendina si potrà scegliere se visualizzare i consumi dell'ultima cottura, dell'ultimo giorno, dell'ultimo mese o andare indietro fino all'ultimo anno.

Con questa funzione esclusiva Naboo permette ai propri clienti di monitorare in maniera trasparente i consumi del proprio device; inoltre se i Naboo saranno collegati a Nabook (Lainox Cloud) sarà possibile monitorare i consumi anche in remoto. Per tutti quei clienti che utilizzano Naboo in maniera intensiva ad alte temperature, cioè per grigliare o per cucinare polli, sarà disponibile un nuovo lavaggio: "lavaggio grill". Questo lavaggio, utilizzando gli stessi quantitativi di acqua, detergente ed energia rispetto al lavaggio hard plus e agendo sul tempo, permette di raggiungere risultati più efficaci.

Grazie alla partnership recentemente nata tra Lainox e Brita, è stato implementato nella versione 10.06 il monitoraggio dell'addolcitore. Infatti nel caso di forni senza boiler, qualora i clienti decidessero di installare un filtro Brita (scelta fortemente consigliata), Naboo sarà in grado di monitorare lo stato di usura del filtro e suggerire all'utente quando è necessario la sostituzione dello stesso.

In fase d'installazione del filtro il tecnico autorizzato dovrà indicare la durezza dell'acqua e Naboo penserà a calcolare la durata del filtro e ad avvertire quando sarà necessaria la sua sostituzione. Con questa versione di software sono stati ottimizzati i consumi energetici per permettere a Lainox di completare la certificazione energy star su l'intera gamma dei modelli Naboo e Sapiens.

Da oggi grazie alle implementazioni fatte, Naboo sarà disponibile anche nella versione pollo grill professional ovvero una versione dedicata a tutti quei clienti che utilizzano Naboo in maniera intensiva per cuocere prodotti molto grassi come: polli, porchette, stinchi ecc. Il sistema, completamente automatico, durante la cottura raccoglie i grassi in un contenitore posto nell'armadio sotto al forno, mentre durante il lavaggio grazie ad una valvola motorizzata le acque reflue vengono deviate nel tubo di scarico, senza possibilità di errore da parte dell'operatore. cod 55951

## QUALITÀ, SICUREZZA, GARANZIA E INNOVAZIONE DIECI VIGNAIOLI RACCONTANO VINVENTIONS

Chi le sceglie per la garanzia, chi per la sicurezza, chi per la qualità, chi per l'innovazione. Le chiusure Vinventions piacciono ai produttori italiani, che a Vino.tv rivelano le ragioni per le quali le scelgono. Ad intervistare i produttori è Chiara Giannotti, che ha intercettato dieci realtà tra le più dinamiche del panorama enologico nazionale. Le interviste video animano le pagine social di Vinventions, facendo scoprire le motivazioni che portano le cantine italiane a investire in ricerca e a concludere il percorso di produzione con la scelta di un tappo Vinventions.

Ecco la testimonianza del Barone **Francesco Ricasoli** della tenuta Ricasoli in Toscana: «Con queste chiusure abbiamo la garanzia di proteggere i nostri vini. Poi ci sono delle limitazioni dovute per esempio ai disciplinari delle nostre denominazioni, come nel Chianti Classico che obbliga noi produttori ad usare esclusivamente il sughero naturale. Spero che nel futuro sia una cosa che possa cambiare perché la conoscenza, la tecnologia, la sperimentazione portano a delle maggiori sicurezze. Mi farò portavoce nel consiglio d' amministrazione del Consorzio per innovare anche sul fronte delle chiusure».

Leggi tutte le altre testimonianze su **www.italiaatavola.net** cercando il codice articolo 55967.



# Agugiaro&Figna Molini e Slow Food

## Insieme per un'alimentazione sostenibile

L'azienda molitoria italiana è stata **protagonista a Parma della 19ª edizione del Salone internazionale dell'alimentazione** con un **ricco calendario di appuntamenti** e un partner d'eccezione: **Slow Food Italia**



Riccardo Agugiaro, Valter Musso (ufficio stampa Slow Food Italia), Salvatore Santucci e Tessa Gelisio

Agugiaro&Figna Molini ha partecipato a Cibus 2018 con la linea per il comparto pizzeria Le5Stagioni e la linea Alta Cucina & Farina dedicata ai professionisti della ristorazione. In occasione della manifestazione, l'azienda ha presentato un'importantissima novità: la partnership con Slow Food, l'associazione internazionale no profit impegnata nel ridare il giusto valore al cibo nel mondo. Il 7 maggio si è tenuta la presentazione con la partecipazione in qualità di moderatrice dell'"Ecocentrica" Tessa Gelisio, scrittrice e conduttrice televisiva già volto Agugiaro&Figna Molini in occasione della quinta tappa di #buonoasapersi 2017, un percorso di educazione per sfatare i falsi miti costruiti nel tempo attorno al tema della pizza.

«Le farine contribuiscono a fare la differenza nelle preparazioni gastronomiche, così come le appropriate macinazioni rendono le farine caratteristiche e differenti. Consapevoli che un prodotto di rispetto nasca in un ambiente di rispetto, ricerchiamo i migliori grani italiani ed esteri, ovunque essi siano, e ci impegniamo per la sostenibilità del nostro fare. Come l'acqua e il sole fanno crescere il nostro grano, così li utilizziamo come fonti della nostra energia», ha affermato **Giorgio Agugiaro**, presidente di Compagnia Generale Molini, intervenuto insieme a Riccardo Agugiaro, amministratore delegato Agugiaro&Figna Molini, Lorenzo Berlendis, vicepresidente Slow Food Italia, e Daniele Buttignol, segretario generale Slow Food Italia.

Per tutta la durata della manifestazione lo stand di Agugiaro&Figna Mo-

lini è stato animato dalla presenza dei maestri pizzaioli Salvatore Santucci, Domenico Martucci e Salvatore Gatta, che hanno deliziato gli ospiti con differenti tipologie di pizza realizzate con farine de Le5Stagioni e prodotti Presidi Slow Food.

Salvatore Santucci ha realizzato insieme a Tessa Gelisio una Pizza Margherita verace (ingredienti: farina classica Le5Stagioni 00 a macinazione lenta, pomodoro antico di Napoli, fior di latte, Grana Padano 20 mesi, olio evo, basilico) e una Pizza Marinara (ingredienti: farina Le5Stagioni di tipo 1 macinata a pietra, aglio, origano selvatico, pomodoro antico di Napoli, olio evo).

Salvatore Gatta si è esibito nella Pizza Lucana (ingredienti: farina Le5 stagione di tipo 1, mozzarella di bufala Dop, pomodorini del Piennolo, olive infornate di Ferrandina, pesto di basilico e noci, caciocavallo podolico della Basilicata) e nella Pizza Marinara alla potentina (ingredienti: farina Le 5 Stagioni di tipo 1, ragù di pezzente della collina materana ottenuto con antico pomodoro di Napoli, origano, pecorino).

Il maestro pizzaiolo Domenico Martucci ha realizzato invece la sua specialità, Pizza Cheese 2015 (ingredienti: farina tipo 00 superiore, pomodorini del Piennolo, tuma di capra di Alta Langa, blu di capra, mozzarella di Bufala, basilico ligure, capocollo di Martina Franca).

Per la Linea Alta Cucina & Farina la chef Maria Amalia Anedda del Ristorante "Les Caves" di Sala Baganza (Pr) ha realizzato piatti tipici della tradizione culinaria parmense, in piena linea con i valori della cucina anti spreco. Il menu ha previsto Bottoni di pasta fresca ripieni di patate e tartufo nero dell'appennino con fonduta di Parmigiano Reggiano realizzati con Pasta Linda (cuore di farina per pasta fresca), Scialatielli di pasta fresca conditi con curry, ragù di gamberi e funghi pioppini e realizzati con farina Emilia (miscela di farine a basso contenuto di ceneri ricavata da grano tenero e duro ideale per pasta ripiena e per tutta la pasta fresca), Torta Duchessa di Parma servita al cucchiaio con le referenze di Mora (farina integrale da macinazione extra vergine) e una Cake all'olio d'oliva con limone in diverse consistenze realizzata con farina Duttile (farina di tipo 00 utilizzata per la creazione di prodotti da forno soffici, friabili o fondenti).

Domenico Martucci





Salvatore Gatta

Dal XV secolo Agugiaro&Figna Molini opera nel pieno rispetto dell'ambiente e della materia prima facendo propri i concetti di biodiversità, lentezza e sostenibilità nel processo di macinazione della farina. Un percorso integrato fatto di passione e dedizione che determina la genuinità e l'eccellenza della farina Agugiaro&Figna. Un sistema produttivo certificato dai due centri di produzione sperimentale che ideano, verificano e provano la qualità e la bontà di ogni prodotto.

La nuova collaborazione tra Agugiaro&Figna Molini e Slow Food Italia conferma che l'eccellenza nasce sempre dalla sapienza di chi lavora e dalla scelta di ingredienti di qualità, che l'italianità può affermarsi all'estero con il buon gusto, la sostenibilità e l'armonia e soprattutto che insieme è meglio. cod 55676

**Agugiaro&Figna Molini**
Strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

# Scrocchiarella Grano Duro e Tonda Blu Il frozen si arricchisce di lievito madre

Italmill si è presentata a Parma, alla recente edizione di **Cibus**, puntando sul **grano duro** e sul **non raffinato** per rivelare agli **operatori professionali** i **vantaggi e i profumi di queste due nuove varianti**



Dalle miscele Scrocchiarella per pizza in pala è stata sviluppata la linea Scrocchiarella Frozen, base per pizza, precotta e surgelata, stesa a mano, realizzata con lievito madre e gli stessi ingredienti utilizzati per l'impasto tradizionale. Alla miscela vengono aggiunti olio extravergine di oliva 100% italiano Top (Tracciabilità origine prodotto), dell'azienda Coppini Arte Olearia di Parma, e Presal, sale marino italiano con iodio protetto. Già disponibile in 4 versioni - Classica, Integrale, Riso Venere e Rustica - Italmill ha presentato la versione Grano Duro (formati 55x25, 40x30, 55x30 e tonda di diametro 25).

Sulla scia del successo ottenuto in tutto il mondo con la Blu (linea Le Farine del Gusto), miscela ottenuta dalla selezione di grani nazionali ed europei, è nata in versione frozen anche la base Tonda Blu non raffinata, che grazie al lievito naturale unisce ai vantaggi della lavorazione quelli del gusto e del profumo di una farina, appunto, non raffinata.

È proprio dalla conoscenza degli ingredienti e degli impasti che Italmill riesce a ottenere lo stesso risultato qualitativo in modo trasversale, con ogni cereale utilizzato. Un'elaborazione che porta a realizzare prodotti accattivanti nel gusto, croccanti, leggeri e di facile utilizzo. La loro versatilità può essere declinata ed apprezzata in numerose versioni e tagli di pizza e focaccia. Con solo un filo d'olio extravergine d'oliva o farciture con topping classici o gourmet. Due nuove referenze dall'elevato valore aggiunto: la semplicità e l'artigianalità sono così alla portata di tutti gli operatori che desiderano lavorare con prodotti di fascia alta, versatili e facili da preparare.

«Il lancio di queste due novità fa parte di una strategia allargata, che prevede di portare le nostre 10 miscele più vendute anche nella linea frozen», ha dichiarato Ennio Parentini, direttore generale di Italmill. A monte la garanzia offerta da un'azienda italiana tra le più importanti nelle soluzioni per il bakery, che opera nell'arte bianca dal 1911. cod 55723

**Italmill**
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com

# Finalmente un buon caffè!




## Per il tuo ristorante scegli Caffè Cagliari 10+

**Non lasciare che i tuoi clienti escano con l'amaro in bocca.**
Caffè Cagliari 10+ è il sistema porzionato che ti permette di offrire sempre un caffè perfetto, grazie alla qualità delle miscele Caffè Cagliari e all'esclusiva tecnologia Caffitaly System.

Preparati a ricevere i complimenti anche per il tuo caffè.






Scopri tutti i vantaggi del sistema Caffè Cagliari 10+
e la macchina più adatta al tuo locale.

**www.caffecagliari.it/10piu**







caffè
CAGLIARI

# Nelle farine Molini Pivetti la migliore materia prima







Da quasi **150 anni** l'**azienda con sede a Renazzo**, nel Ferrarese, **coltiva la sapienza del fare farina**, coniugando **tradizione e innovazione**. Questo è il **verbo della qualità** nella declinazione di Molini Pivetti

Oggi Molini Pivetti volge il proprio impegno soprattutto alla ricerca di soluzioni innovative per soddisfare le richieste di un mercato dinamico e in continua evoluzione. Il successo delle farine Pivetti nasce da un principio che è alla base di tutte le strategie di prodotto dell'azienda: la migliore materia prima di origine, macinata e lavorata con tecnologie che ne preservino al meglio le qualità organolettiche e il valore nutrizionale.

Così è nato, ad esempio, il Triticum, ottenuto grazie ad una tecnologia di "decorticazione" che permette di macinare delicatamente il chicco di grano preservandone le parti pregiate e le qualità organolettiche.

In un'unica fase di lavorazione si ottiene una farina macinata a tutto corpo, ricca delle parti più nutrienti di questo prezioso cereale. Il risultato è una farina dal sapore rustico, colore dorato e ricca di fibre, ora proposta in due referenze, tipo 1 e integrale.

In occasione del Cibus di Parma è stata presentata la nuova Miscela 7 Cereali creata da un'attenta selezione di materie prime (farine di grano tenero, farro, grano saraceno, sorgo, riso, avena e segale) e dal perfetto equilibrio di sapori tra tutte le farine impiegate.

L'attenzione al mondo dei professionisti è crescente e anche l'offerta di prodotti rivolta ai clienti della panificazione diventa sempre più completa. La linea Professional dispone di una gamma di 14 referenze in diversi formati, dedicata ai professionisti più esigenti dall'arte bianca. Professional Pizza si propone altresì ai professionisti di questo mondo, simbolo mondiale dell'Italian food, con 4 referenze di farina derivata al 100% da frumento nazionale.

Ma per chi è ancora più esigente c'è la linea Gran Riserva, l'unica farina di filiera regionale certificata Campi Protetti Pivetti. Molini Pivetti, già da alcuni anni, ha creato il marchio Campi Protetti Pivetti per la macinazione di grani coltivati esclusivamente nelle province di Bologna, Modena e Ferrara, notoriamente l'areale più vocato alla coltivazione del miglior grano tenero in Italia. Una filiera controllata e certificata dall'ente internazionale CSQA, che ha suscitato grande interesse da parte dei migliori ristoranti e pizzerie in Italia e all'estero.

Il percorso di filiera inizia con la sottoscrizione di un rigido disciplinare da parte di tutti gli agricoltori aderenti al progetto. È consentito solo l'impiego dei prodotti ammessi in via esclusiva dallo stesso disciplinare e utilizzati con modalità restrittive. Vengono selezionati terreni lontani da strade ad alto traffico e da zone industriali; tutto il grano viene stoccato in silos dedicati, compartimentati e conservati esclusivamente con la tecnica del freddo escludendo quindi ogni trattamento chimico. cod 55842

**Molini Pivetti**
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it

# A tavola senza glutine

## Novità Dr. Schär per pizzerie e ristoranti

**Grandi novità dall'azienda altoatesina per il mercato dell'Horeca**: veste rinnovata e nuova ricetta per **Penne e Fusilli**; nuova referenza **gluten e lactose free nel comparto pane**; 4 referenze per la **pizza senza glutine**

Milioni di italiani ogni giorno si siedono al ristorante a mangiare un piatto di pasta, o vanno in pizzeria, o ancora si fermano al bar per un panino o uno snack. Pasti semplici, ma non sempre accessibili a tutti. In particolare per i celiaci, che troppo spesso si vedono precluso il piacere della pasta e della pizza quando mangiano fuori casa. Per questo Dr. Schär, leader europeo nel mercato degli alimenti senza glutine, con la sua divisione Foodservice dedicata al canale Horeca ha di recente presentato alcune novità ad hoc per la ristorazione.




### La pasta è tradizione

Il piatto più amato dagli italiani, la pasta, non è più un miraggio per chi deve escludere il glutine dalla sua dieta. Nuovo formato, nuovo pack e nuova ricetta per Penne e Fusilli. Il nuovo formato da 1 kg, che sostituisce quello da 500 g, consentirà al ristoratore di ridurre i costi, oltre a essere più pratico da utilizzare, grazie alle maggiori dimensioni della confezione. La nuova ricetta, inoltre, soddisfa a pieno le esigenze di chi opera nella ristorazione: essendo stata sviluppata per la doppia cottura, mantiene infatti perfettamente la consistenza al dente anche dopo il rinvenimento.




### Pane Bianco Single

Ideale per la gastronomia, l'hotellerie, la ristorazione collettiva e quella on the go, è la nuova referenza gluten e lactose free del comparto pane. La pratica monoporzione annulla il rischio di contaminazione e riduce gli sprechi, mentre le due morbide fette di pane bianco sono perfette sia per la preparazione di sandwich, sia per essere tostate, oltre che come accompagnamento dei pasti.



### Soluzioni per la pizza

La regina della tavola italiana finalmente a disposizione di tutti. Dr. Schär Foodservice ha studiato quattro prodotti specifici per la ristorazione professionale, in modo da permettere al ristoratore di offrire alla sua clientela intollerante al glutine una pizza gluten free: Impasto Pizza, surgelato e monoporzione, che accorcia i tempi di preparazione e diminuisce il consumo di farina da spolvero, così versatile da essere utilizzabile sia per preparazioni salate che dolci; Farina Stendipizza, una farina di riso senza glutine e senza lattosio in confezione da 5 kg, indispensabile come farina da spolvero ma ottima anche per panature leggere; Base Pizza, dove la pasta della pizza è già stesa, ha un diametro di 27 cm, è surgelata e precotta e fornita con teglia anticontaminazione; Food Service Mix, una farina universale, ottima anche per le torte, il pane e altre preparazioni senza glutine. cod 55782

**Dr. Schär Foodservice**
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595
www.drschaer-foodservice.com






# Poker fornitore dell'Atalanta Due ricette dedicate ai tifosi

Ultima novità nella produzione del **Raviolificio Poker** di Albano Sant'Alessandro (Bg) sono i "**Ravioli della Dea**", due paste ripiene con **ricetta originale nerazzurra**: i **Balòss** e gli **Scalmanàcc**, con **dedica a tutti i tifosi atalantini**

di *Roberto Vitali*

«Con questi due prodotti studiati con cura insieme allo chef Alberto Zanoletti, responsabile ricerca e sviluppo, vincitore nel 2011 della selezione italiana per il concorso Bocuse d'Or, siamo fornitori ufficiali dell'Atalanta - sottolinea **Rosa Carissimi**, titolare Poker insieme al marito Giuliano Brignoli - e nelle ultime partite interne chi usufruiva del catering allo stadio di Bergamo ha potuto degustarli. È un vero successo e ne eravamo sicuri perché qui siamo al top della nostra produzione. Naturalmente usiamo prodotti bergamaschi: per gli Scalmanàcc, carne suina selezionata, formaggi, farina di mais, spumante bianco secco; per i Balòss, le farine di semola e doppio zero sono spolverate con grano antico, mentre il ripieno contiene il formaggio erborinato "Blutunt" e anche un vino passito bianco. Sono prodotti che vendiamo ai ristoranti e al settore della banchettistica».

Se quelle dedicate alla Dea sono le ultime due creazioni, non vanno dimenticate le tante altre tipologie di paste ripiene che hanno fatto il successo della Poker nei 60 anni di attività: i tortelli alla formaggella di monte, il saccottino alle noci con pasta di farina di castagne, il pizzoccherello, senza dimenticare sapori mediterranei come il raviol pizza, i ravioli agli scampi e vongole e - a conferma che la produzione cambia con le stagioni - ecco ora "L'Estivo" ripieno di formaggio caprino, zucchine, mandorle e menta. Nuovi, sempre rivolti all'alta gamma, sono i ravioli ripieni di baccalà Gadus Morhua, quelli con Pata Negra Bellota 100% Iberico, quelli ripieni di mazzancolle e aglio nero. Ci sono poi le "caramelle", ripiene di speck e radicchio rosso, chiuse a mano.

Punta sempre di più all'alta qualità e anche all'export la pasta ripiena di Poker, una delle firme storiche del settore. «Dal 17 al 19 giugno saremo a Londra - afferma Rosa Carissimi - e avremo un nostro stand a Bellavita Expo. Vogliamo vendere anche nel Regno Unito, dopo che i nostri prodotti, soprattutto quelli di qualità e costo superiore, vanno già in mezza Europa, dalla Francia alla Germania, dal Lussemburgo alla Svizzera, dal Portogallo alla Repubblica Ceca». cod 55778

**Poker**
via Spallanzani 28 - 24061 Albano
S. Alessandro (Bg) - Tel 035 581454
www.raviolificiopoker.it



# Consorzio Pane Toscano Dop

## Nuova immagine e comunicazione mirata

Un **nuovo logo**, ridisegnato in maniera più comprensibile, e un **sito internet facile da navigare** con tutte le **informazioni utili**, immagini, video e contatti. È la **nuova immagine del Pane Toscano Dop**

Il Pane Toscano ha acquisito la Denominazione di origine protetta nel 2016. Da allora sono trascorsi due anni in cui il consorzio ha raggiunto la consapevolezza che una buona immagine e una buona comunicazione sono elementi fondamentali per far presa su un pubblico sempre più esigente. «Questo è solo l'inizio di una fase di "lancio" - afferma **Roberto Pardini**, direttore del Consorzio - vogliamo far capire, non solo in Toscana, che il nostro è un prodotto di altissima qualità certificata».



Il Pane Toscano a Lievitazione Naturale è ottenuto dalla panificazione di farina di frumento tenero toscano di tipo "0", che durante la macerazione mantiene il germe di grano, lievito naturale ed acqua. Nell'impasto e nella lievitazione del Pane Toscano Dop non vengono aggiunti additivi o coadiuvanti tecnologici di varia natura. Il grano tenero di tipo "0", essendo coltivato in diversi territori della Toscana, presenta caratteristiche qualitative diverse. Miscelando differenti partite di grano è possibile ottenere una materia prima equilibrata con caratteristiche idonee alla panificazione e il giusto quantitativo di glutine.

Il Pane Toscano Dop ha varie forme: rettangolare, rotonda, ovoidale. Il peso solitamente è di 500 g (anche se oggi le pezzature sono di diverso tipo) e la forma ha uno spessore che va dai 5 ai 10 cm. La crosta è friabile e croccante di colore dorato, mentre la mollica è morbida, alveolata in maniera non regolare, caratterizzata dal colore bianco e bianco-avorio. Il profumo primario del Pane Toscano Dop è quello di nocciola tostata e il sapore è "sciocco" ma non insipido poiché i tipi di grano usati, insieme al lievito madre, gli donano un sapore unico nonostante la mancanza di sale.

Il Pane Toscano Dop è perfetto in abbinamento a salumi e formaggi tipici della tradizione toscana, essendo essi molto saporiti. La sua mollica, particolarmente consistente, permette di raccogliere sughi e contorni ed è l'ingrediente principale di alcune ricette tradizionali come panzanella, pappa col pomodoro, ribollita e zuppa toscana. Una delle sue note più importanti è la conservazione: si conserva facilmente, anche per 6 o 7 giorni, grazie alla sua lievitazione con pasta acida. cod 56093

*Per informazioni:*

**www.panetoscanodop.it.**






# Orobica Food, non solo eccellenze ma servizi per il mondo Horeca

Da alcuni anni si riscontra sempre più interesse per il mondo enogastronomico, in parte veicolato dagli show televisivi che hanno acceso ulteriori luci nelle cucine, e una sempre maggiore consapevolezza del pubblico. Il settore Horeca incontra oggi clienti più preparati, esigenti ed attenti alle tipicità locali, alla loro provenienza, al modo in cui vengono preparate le portate nel rispetto anche della tradizione. Il ristoratore attento sa, ora più che mai, che unire la tradizione culinaria con le eccellenze del territorio, può essere una delle carte vincenti della sua proposta di cucina. La scelta del fornitore giusto può fare la differenza in termini di qualità, puntualità delle consegne e calcolo del food cost.



Claudio Locatelli

È in quest'ottica che si sono orientate le scelte strategiche di Orobica Food, con l'obiettivo di porre al primo posto la ricerca delle eccellenze enogastronomiche abbinata ad una precisa logistica a garanzia di un servizio ineccepibile e puntuale ai partner della ristorazione.

«La nostra offerta commerciale è il risultato di una costante selezione di prodotti di alta gamma, con un'attenzione particolare alla trasparenza della filiera agricola, il tutto fondato su valori etici che ne permeano l'attività», ci spiega **Claudio Locatelli**, fondatore e ceo di Orobica Food, che svela come la sua azienda sia «in continua evoluzione» e come la volontà di far cultura nel mondo enogastronomico li abbia spinti a creare Orobica Academy, uno spazio dove realizzare laboratori e degustazioni. La tutela delle tipicità passa anche attraverso la consapevolezza di ciò che si produce e si trasforma per poterlo degustare in tutta la sua bontà. Orobica Food ha in catalogo solo prodotti d'eccellenza, ma ha fatto «un ulteriore passo verso la ricerca della massima qualità - prosegue Locatelli - creando un "sigillo di qualità" che identifica la nostra selezione delle selezioni, i top di gamma, che hanno il brand "Oro4Food". Abbiamo anche definito, con marchio Orobica Food, delle linee dedicate per i prodotti secchi, freschi e surgelati».

Tutto questo è il vero valore aggiunto di Orobica Food, che si pone come interlocutore privilegiato, forte della pluridecennale esperienza nella selezione e valorizzazione dei prodotti per i professionisti del settore Horeca.

cod 55675

**Orobica Food**
via della Castrina 1 - 24060 Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

DIAMONDS
ATHURUGA
MALDIVES

Managed by PlanHotel Hospitality Group



# Enjoy Real Hospitality
## Maldive

DIAMONDS
LA GEMMA DELL'EST
ZANZIBAR

Managed by PlanHotel Hospitality Group



# *Enjoy Real Hospitality*

## *Zanzibar*

*Kenya - Maldive - Mozambico - Zanzibar*

*diamondsresorts.com*

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

# La rivincita della trota Gusto eccellente, prezzo contenuto





*di Toni Sàrcina*
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

La trota è un pesce spesso dimenticato. Messa in disparte dalla massiccia presenza di pesce di mare su quasi tutti i mercati d'Italia, sta attraversando tuttavia un nuovo periodo di successo, sia per la qualità raggiunta dagli allevamenti sia per il prezzo all'acquisto, per nulla elevato rispetto a tutte le altre qualità. La trota non è un pesce povero, sono ancora in molti a credere che sia da considerare un ripiego "quando non si riesce a trovare di meglio". Al contrario, questo è un pesce da considerare addirittura aristocratico per la lunga storia che lo contraddistingue. Non esistono ricettari di corte o di famiglie patrizie, in particolare nel periodo rinascimentale, che non contengano in repertorio numerose ricette con pesci d'acqua dolce fra i quali primeggiava proprio la trota.

I piatti di quei ricettari erano molto elaborati, favoriti dalla grande adattabilità di questo pesce ad essere associato a quasi tutti gli ingredienti, caratteristica che lo rende idoneo ad essere utilizzato anche per piatti di grande attualità. Naturalmente, allora esistevano pescatori specializzati nella cattura delle trote nei diversi habitat che all'epoca erano puri e cristallini, dal lago ai fiumi e ai torrenti. Il tempo, non sempre generoso, ha peggiorato questo aspetto con un inquinamento che pare inarrestabile e ha favorito il proliferare di allevamenti specifici che, inizialmente precari e di scarsa qualità, hanno progressivamente migliorato le attrezzature, le tecniche di pesca e, soprattutto, le varietà di pesci di alta qualità.

La garantita pulizia delle acque e del prodotto freschissimo, con un costo di acquisto davvero accessibile a tutti, facilita la diffusione di questo pesce che oggi viene addirittura proposto già sotto forma di filetti, anche affumicati, pronti da cucinare, eliminando così anche l'inconveniente di doverlo pulire e diliscare. Certo, questo è un discorso che non vale per chi abbia la fortuna di abitare in territori privilegiati, generalmente montani, dove si trovano trote magre e guizzanti, dal sapore eccellente, e nei quali la fauna marina è poco considerata, prima di tutto per la bontà delle trote locali e poi per la difficoltà di reperimento di pesce marino fresco e di qualità.

## La trota salmonata

Più grossa della trota comune, ma più piccola del salmone, questa varietà, allo stato libero, proveniente dal Nordatlantico, dal mar Baltico e dal mare del Nord, si confonde spesso con il salmone. È migliore nei mesi estivi e la sua polpa, di colore rosa pallido, ha un sapore delicato che la rende inadatta ad essere affumicata. Quelle di allevamento assumono il classico colore roseo in funzione della loro alimentazione, a base di crostacei vivi o trasformati in farine.

## Le uova

Da qualche tempo sono reperibili anche le uova di trota, "di tendenza" e molto apprezzate. Utilizzate negli aperitivi, nei buffet su tartine o come decorazione di piatti di pesci d'acqua dolce.

cod 55918





# Dal mare della Norvegia l'eccellenza dello stoccafisso

Da secoli alcuni piatti della **tradizione gastronomica italiana e mediterranea** si basano su un ingrediente che **proviene da molto lontano**, precisamente dai **mari incontaminati della Norvegia**, dove di generazione in generazione si tramanda la **pesca del merluzzo**

di *Lucio Tordini*

Uno degli elementi più affascinanti legati alle produzioni enogastronomiche è il modo in cui l'uomo nel corso dei secoli sia riuscito a sviluppare competenze e tecniche al punto tale da modificare per sempre l'aspetto del territorio naturale che lo circonda. Per esempio in un Paese come l'Italia, vocato alla viticoltura, è normale in certe zone trovarsi circondati da immense distese di vigneti. Paesaggi di straordinaria bellezza che testimoniano l'attività dell'uomo legata alla natura. Anche nella fredda Norvegia, il 2° più grande Paese esportatore al mondo di prodotti ittici, è possibile imbattersi in alcuni "paesaggi tipici" legati all'attività dell'uomo: specialmente sulle isole Lofoten, è facile trovarsi ad ammirare quasi ovunque le caratteristiche rastrelliere di legno (*stock*) sulle quali nella prima metà dell'anno i merluzzi vengono posti ad essiccare per diventare pregiati stoccafissi (*stockfish*).

Il merluzzo riveste un ruolo molto importante in Norvegia, tanto da essere definito "oro bianco". Sin dall'antichità ha permesso ai primissimi abitanti di avere sostentamento e sopravvivere agli inverni più duri. Ma cosa rende il merluzzo norvegese (*Gadus morhua*) così speciale? Prima di tutto le acque fredde e limpide dei mari. Il mare di Barents e il mar di Norvegia sono tra le aree più produttive e pulite al mondo. La Norvegia vanta un'area marina di 101mila km$^2$ e in particolare le coste delle isole Lofoten e delle Vesterålen, a nord del Circolo polare artico, rappresentano il principale luogo di riproduzione invernale per lo *skrei* (merluzzo nordico), che ogni anno percorre migliaia di chilometri migrando dalle aree dove abitualmente si nutre (mare di Barents) fino alle acque intorno ai due arcipelaghi. Per tornare al paragone con la viticoltura, così come il termine "terroir" è utilizzato per descrivere l'ambiente naturale in cui viene prodotto un vino, in Norvegia si è elaborato il concetto di "merroir" per sottolineare come il pesce possa assumere un sapore diverso a seconda del luogo di provenienza. E come per il vino, ogni annata ha un suo gusto e caratteristiche uniche.

Oggi sia il baccalà (merluzzo salato ed essiccato al chiuso) sia lo stoccafisso




(merluzzo essiccato all'aperto per circa 3 mesi) sono ingredienti base di molti piatti tipici di diversi Paesi del mondo, tra cui l'Italia. Basti pensare al celebre Baccalà alla vicentina (che nonostante il nome prevede l'utilizzo dello stoccafisso). Ma in pochi conoscono l'evento storico che rese il nostro popolo uno dei più assidui consumatori del pesce norvegese.

Pietro Querini, un nobile veneziano che aveva intrapreso l'avventurosa attività di mercante, è stato il primo italiano ad approdare sulle isole Lofoten, seppure in una circostanza sfortunata. Era il 6 gennaio del 1432 e Querini aveva trascorso 19 giorni a bordo di una scialuppa di salvataggio in seguito ad un naufragio a ovest dell'Irlanda. La gente dell'isola di Røst, all'estremità sudoccidentale dell'arcipelago, accolse lui e l'equipaggio superstite, 16 persone in tutto. Querini rimase affascinato dal modo in cui questa remota popolazione conservava il merluzzo e comprese le potenzialità che sia il baccalà che lo stoccafisso avevano. Una volta a casa, gli italiani raccontarono l'ospitalità dei norvegesi e le loro scorte di pesce essiccato. Fu l'inizio di un proficuo scambio commerciale che continua ancora oggi. Røst ricorda ancora l'avvenimento storico, tanto da aver intitolato a Querini edifici pubblici e attività commerciali, come il ristorante gestito da Ann Cecilie Pedersen, sorella di Olaf Pedersen, ceo della Glea, una delle maggiori aziende produttrici di stoccafisso dell'isola.

Attualmente la maggior parte delle esportazioni di stoccafisso norvegese arriva proprio dalle Lofoten (circa 2.500 tonnellate all'anno). Da Røst la media delle esportazioni è stata di 900-1.000 tonnellate, che rappresenta oltre un terzo del totale delle Lofoten.

Il processo di essicazione rimuove gran parte dell'acqua presente nel pesce, per cui lo stoccafisso deve essere reidratato in acqua fredda (2-4°C) per 2-3 giorni prima della cottura. In alcuni mercati è possibile acquistare stoccafisso pronto all'uso, già ammollato e quindi pronto da cuocere. È un prodotto completamente naturale, viene prodotto senza conservanti ed è ricco di sostanze nutritive: è una delle migliori fonti di proteine al mondo. Dal punto di vista nutrizionale, un chilo di stoccafisso equivale a 5 chili di merluzzo fresco.


Moreno Cedroni

Lo stoccafisso viene apprezzato in tutto il mondo con una varietà di ricette gustose e cotture differenti: può essere grigliato o marinato, bollito e servito in una zuppa, proposto come antipasto o addirittura utilizzato nei dessert. Una variante molto usata in Italia è la mantecatura: lo stoccafisso viene ridotto a una mousse e servito su pane croccante.

Il cuoco 2 stelle Michelin **Moreno Cedroni**, patron della Madonnina del Pescatore di Senigallia (An), è stato nominato da pochi mesi Ambasciatore dello stoccafisso norvegese per il 2018. «Sono stato di recente in Norvegia - ci ha raccontato - sia in veste di Ambasciatore dello stoccafisso, per visitare i luoghi nei quali il pregiato merluzzo viene pescato, sia per scoprire un Paese al quale ho dedicato il nuovo menu del Clandestino (il "susci bar" nella baia di Portonovo, ndr). Ho studiato un menu ispirato ai Vichinghi, alle loro divinità e alla cultura scandinava, traendo spunti da una terra che ho scoperto essere algida e ricca allo stesso tempo».

«È stato un viaggio che mi ha arricchito - ha aggiunto Cedroni - ho ascoltato molte storie e assaggiato molti piatti. Ciò su cui si è focalizzato il mio interesse è sicuramente lo stoccafisso, un pesce difficile da manipolare, ma sul quale sto lavorando molto effettuando diverse prove per riuscire ad ottenere un gusto e una consistenza piacevoli, potremmo dire "contemporanei", con un occhio di riguardo anche alla digeribilità».

Lo stoccafisso dalle Lofoten (*Tørrfisk fra Lofoten*) è un prodotto unico che nel 2015 ha ottenuto il marchio Igp (Indicazione geografica protetta) dall'Unione europea, a garanzia della sua qualità e origine. Si tratta del primo prodotto norvegese ad aver ottenuto tale riconoscimento. cod 55857




# Aceto Balsamico Giusti

## Nuove frontiere: spirits e mixology

In un mondo veloce dove il tempo è sinonimo di perdita piuttosto che di conquista, l'unione tra passato e futuro deve essere più forte che mai. L'Acetaia Giusti, la più antica acetaia del mondo, fondata nel 1605, raccoglie in un casale nella campagna modenese l'unione di storia e modernità con la stessa passione anche dopo più di 400 anni. Un'azienda che tiene il passo coi tempi grazie ad uno staff giovane e dinamico e ad una struttura di impresa orizzontale capace di rinnovarsi ogni giorno, con un occhio sempre rivolto alla tradizione.

Gli Aceti Balsamici Giusti sono simbolo di un'alta qualità made in Italy in più di 50 nazioni: ampiamente rappresentati a La Rinascente, negli Eataly, nei negozi, nelle gastronomie e negli hotel più esclusivi d'Italia e del mondo, dal lussuoso Burj Al Arab di Dubai alla catena gourmet Dean&DeLuca di New York. Ci sono poi le enoteche, le gastronomie e tanti ristoranti; da quelli che utilizzano il prodotto per finire a crudo alcuni piatti, a quelli che lo interpretano in più modi dalla cucina alla sala. Nell'hotellerie l'aceto balsamico gioca un ruolo di forte italianità, simbolo di una tradizione che ci appartiene da sempre: lo Sheraton Diana Majestic di Milano, offre come regalo di benvenuto proprio un Aceto Balsamico Giusti.

L'ultima novità Giusti riguarda l'applicazione anche nel mondo degli spirits e della miscelazione. Sempre più spesso infatti gli Aceti Balsamici Giusti vengono utilizzati nella creazione di drink, sia rivisitando grandi classici del bere miscelato che trovando nuove applicazioni grazie a tecniche più contemporanee. Tra le importanti collaborazioni in questo campo è dovere citare quella con la Chartreuse, leggendario liquore francese che condivide con il Balsamico Giusti la data di fondazione, 1605.

Altra importante novità, presentata in anteprima lo scorso 7 maggio alla Giusti Cocktail Night di Modena, è il Vermouth Giusti. Una speciale riserva di Vermouth Superiore di Torino che viene fatta invecchiare a lungo in antiche botti di Aceto Balsamico Giusti e che sarà presto disponibile sul mercato, confermando ancora una volta la grande varietà di utilizzo dell'Aceto Balsamico. Un sapere antico che continua a vivere nel mondo innovativo di oggi, perseverando nel suo voler portare in alto il nome e la competenza delle antiche tradizioni del passato. cod 55790

---

**Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti**
strada Quattro Ville 155
41123 Modena - Tel 059 840135
www.giusti.it

# Parfait Debic

## Veloce, versatile, personalizzabile

### Nuova bottiglia Debic creata per le mani dei professionisti

Debic presenta una nuova bottiglia in grado di rispondere ancor meglio ai bisogni dei professionisti del foodservice garantendo efficienza, facilità d'uso, miglior conservazione del prodotto e riduzione degli sprechi. La nuova bottiglia nasce per rendere la vita di chef e pasticceri più facile, grazie soprattutto all'innovativo design che la rende perfetta per le mani dei professionisti. A questo si aggiungono una serie di caratteristiche che contribuiscono a rendere il packaging unico nel suo genere.

La nuova bottiglia è stata progettata senza il sigillo in alluminio, per rendere il lavoro ancora più veloce. Il tappo garantisce una tenuta perfetta ed evita le fuoriuscite accidentali, indipendentemente dal numero di volte che viene aperto e chiuso e dalla posizione in cui viene collocata la bottiglia in frigorifero. Il profilo ergonomico consente una presa sicura, la superficie interna liscia consente meno sprechi.

In aggiunta, il nuovo packaging realizzato in Pet è più resistente agli urti, maggiormente sostenibile e stoccabile più facilmente. La barriera contro i gas, sensibilmente migliorata, garantisce un minor ingresso di ossigeno che si traduce in una migliore qualità del prodotto. Il Pet bianco fa da barriera alla luce consentendo una conservazione ottimale per tutta la shelf life.




La **pressione in cucina è sempre alta**. Per affrontare **le sfide di ogni giorno** è **necessario lavorare in modo veloce ed efficiente**. Uno chef professionista si riconosce subito da come si muove: **rapido, deciso, preciso**

Un'azienda leader del settore come Debic, che condivide la stessa passione per la cucina e la pasticceria dei professionisti, sa bene quello che serve per rendere il loro lavoro quotidiano più efficiente. Parfait Debic ne è un chiaro esempio. Una base neutra per realizzare parfait e mousse, personalizzabili in molteplici varianti, che ti fa risparmiare ben 40 minuti nella preparazione della base per il semifreddo, saltando tutta la preparazione della pâte à bombe. Basta montare Parfait in planetaria per 4 minuti per ottenere lo stesso risultato ottenuto con il metodo tradizionale.

Ti proponiamo una ricetta realizzata con Parfait, tratta dal Ricettario "Il Carrello dei Dessert", scaricabile gratuitamente sul sito Debic.com.

cod 55840

**FrieslandCampina Professional**
via Paracelso 18 - 20864 Agrate Brianza (Mb) - Tel 039 6072500
www.debic.com/it



# Mousse ghiacciata lime e limoncello

***Ingredienti***

**Biscotto morbido**: 100 g zucchero, 100 g uova, 50 g **Burro Cake Debic**, 50 g polvere mandorle, 30 g farina debole, 30 g fecola
**Crema erba cedrina**: 500 g acqua, 100 g glucosio, 100 g fruttosio, 50 g estratto di erba cedrina, 5 g succo di limone, 5 g agar agar
**Cips di riso**: 800 g acqua appena salata, 200 g riso arborio, 50 g mirtillo nero o more
**Granita**: 1 litro acqua, 1 lime, 1 limone, 1 arancio, 100 g saccarosio, 50 g fruttosio, 20 g tè verde matcha
**Mousse ghiacciata**: 1 litro **Parfait Debic**, 150 g composta di lime, 80 g liquore al limoncello, 1 lime grattugiato

***Preparazione***

**Biscotto morbido**: montare le uova in planetaria, con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Appena raggiunto il volume desiderato, aggiungere, a mano, le farine con movimento dal basso verso l'alto. In ultimo aggiungere **Burro Cake Debic**, stendere il composto ottenuto su un foglio di silicone con bordi di 5 mm e cuocere in microonde per tre minuti a media temperatura.
**Crema erba cedrina**: portare a bollore l'acqua con gli zuccheri e l'agar agar. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone e l'estratto di erba cedrina. Emulsionare bene e riporre in frigorifero per almeno 7 ore. Estrarre dal frigorifero e frullare nuovamente con il minipimer, fino a ottenere una crema perfettamente liscia.
**Cips di riso**: ammollare il riso per 4 ore. Cuocerlo per 40 minuti con un pizzico di sale e zucchero. A fine cottura, aggiungere i frutti schiacciati e frullare. Filtrare al colino fine, stendere su fogli di carta da forno ed essiccare per due giorni a temperatura ambiente. All'occorrenza, tagliare dei pezzi irregolari e passarli in microonde per 10 secondi, oppure friggerli.
**Granita**: utilizzare un pentolino per preparare uno sciroppo, portando a bollore l'acqua con gli zuccheri. Appena raggiunto il bollore, aggiungere il succo dei tre agrumi e il tè verde. Far macerare il tutto per circa 30 minuti, filtrare e mettere a congelare rimestando almeno ogni 15 minuti.
**Mousse ghiacciata**: montare **Parfait Debic** in planetaria con il limoncello, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungere il lime grattugiato e la confettura di lime a pezzi. Porzionare il composto nei vari stampi, coprire con il biscotto e riporre in congelatore per almeno tre ore.

***Montaggio e finitura***

Smodellare il semifreddo, tagliarlo a piacere e servire accompagnato da granita al tè verde, crema di erba cedrina e cips di riso.



*Foto servizio: Riccardo Melillo*

# Catania Street Food Fest

## Un successo in 4 giorni dedicati al gusto

Grande successo di pubblico per la **prima edizione catanese di Street Food Fest**, il **festival internazionale dei cibi di strada** che si è tenuto dal 17 al 20 maggio alle pendici dell'Etna



Si è conclusa la 4 giorni catanese dedicata alle migliori espressioni dello street food. A fare da cornice al format ideato e organizzato dalla società palermitana AdMeridiem, il centro storico di Catania, con gli splendidi scorci di via Etnea, piazza Stesicoro, Villa Bellini. Tanti catanesi e tanti turisti hanno gioiosamente partecipato alla manifestazione per degustare i 31 cibi di strada provenienti dalla Sicilia, dall'Italia e dal mondo e partecipare ai tanti momenti di approfondimento culturale e intrattenimento.

Tanti i piatti che hanno registrato un successo strepitoso: dagli arrosticini abruzzesi al Kai Sate Thailandese per arrivare al panino con la milza di uno degli street fooder più conosciuti d'Italia, Nino U' Ballerino. E ancora la granita, la salsiccia di Palazzolo Acreide, la porchetta di suino nero dei Nebrodi, le tigelle, lo sfincione bianco bagherese, la pizza fritta e la carne di cavallo. Il pubblico catanese in un clima di festa ha stoicamente atteso per poter degustare le tante pietanze presenti. Una risposta straordinaria quella della città, ordinata e rispettosa.

«Una prima edizione catanese che ha voluto consolidare un format di successo già molto amato a Palermo - ha dichiarato **Piergiorgio Martorana**, amministratore unico di AdMeridiem - un

evento che punta alla valorizzazione della cultura gastronomica del territorio, ma vuole al tempo stesso far conoscere le diverse espressioni del cibo straniero, promuovendo il rispetto per la diversità fuori e dentro il piatto, questo è il vero senso della manifestazione. La Sicilia è da sempre terra di contaminazioni culturali, architettoniche ma anche e soprattutto gastronomiche».

Ma a Street Food Fest si è tenuta anche una vera e propria maratona di momenti di approfondimento culturale e gastronomico con spazi dedicati a giovani chef emergenti, degustazioni di proposte gastronomiche innovative o nel segno della tradizione, appuntamenti dedicati ai più piccoli. Un fitto calendario coordinato dalla supervisione della direzione tecnica di AdMeridiem e da due volti noti della gastronomia: lo chef Francesco Lelio e il noto ristoratore catanese Andrea Graziano, che hanno brillantemente animato lo spazio gourmet.

Tra i più sentiti sicuramente il dibattito sul "sesso dell'arancina (o arancino)" condotto da Stefania Iannizzotto dell'Accademia della Crusca, che ha







permesso di arrivare alla conclusione che «il nome delle crocchette siciliane ha sia la forma femminile sia la forma maschile, determinata dall'uso diatopicamente differenziato», e in conclusione che «maschio o femmina, a punta o rotonda, è sempre la fine del mondo!».

Tanti anche i momenti formativi, dove protagoniste sono state le Università di Palermo e Catania con la direzione del prof. Biagio Pecorino, e il Dipartimento regionale della pesca che ha svolto un'azione di promozione e informazione sul prodotto ittico siciliano e ha contribuito a diffondere le buone pratiche alimentari e la valorizzazione del pesce dei nostri mari.

«I numeri dell'edizione catanese parlano di un successo superiore ad ogni aspettativa - ha commentato **Davide Alamia**, cordinatore dell'evento, citando alcuni numeri - oltre 150 persone addette alla somministrazione di cibi e bevande, per distribuire oltre



20mila kg di cibo e 15mila litri di bevande. Un ringraziamento particolare va proprio a tutto il personale impiegato della manifestazione, dagli addetti al montaggio al personale delle pulizie e ai tanti street fooder presenti, che instancabilmente hanno preparato prodotti eccellenti sotto gli occhi dei tanti visitatori senza mai venire meno alla qualità. Un ringraziamento particolare va agli alunni dei diversi istituti alberghieri che hanno collaborato con noi, che grazie ad un progetto di alternanza scuola-lavoro hanno avuto la possibilità di vedere da vicino come si lavora in un grande festival gastronomico. Doveroso ringraziare l'amministrazione comunale per averci concesso una delle vie più prestigiose del capoluogo etneo, le forze dell'ordine e la polizia municipale perché senza di loro non sarebbe stato possibile vivere questa manifestazione in un clima sereno».

cod 55903

# L'evoluzione della cucina Dal Paleolitico al "foraging"



Da un po' di tempo a questa parte, la domanda che si stanno ponendo tutti i curiosi del settore food è: "Come siamo arrivati nel 2018 a far diventare trend alimentare un'abitudine tipica dell'era Paleolitica?". Stiamo parlando del foraging, la raccolta di alimenti selvatici e piante al fine di adoperarli in cucina. Non solo erbe spontanee, ma bacche, frutta secca e non, radici, cortecce, muschi e licheni, fiori, alghe e insetti. Come siamo arrivati a rispolverare questa pratica primitiva, trasportandola fino ai nuovi ricettari stellati della cucina moderna? Tanto per cominciare, occorre precisare che in realtà l'uomo non ha mai abbandonato l'antico metodo del "foraging". Infatti, escluse alcune parti del globo dove l'ambiente selvaggio e incontaminato costringe la popolazione locale a perseguire tale abitudine per sopravvivere, esistono ancora figure professionali, come i raccoglitori di funghi e tartufi, che tuttora continuano ad applicare il concetto di foraging per svolgere il loro mestiere. L'uomo che ha dato inizio a questa nuova "frontiera culinaria" (per così dire) è lo chef pluristellato René Redzepi, proprietario del celebre ristorante Noma di Copenaghen, entrato più volte negli ultimi anni nella classifica dei migliori 50 ristoranti al mondo per la sua cucina innovativa composta semplicemente da materie prime frutto della sola raccolta. Grazie alla sua visione "essenziale" della ristorazione, è riuscito a far assaggiare a tutto il mondo il grande potenziale di quest'arte arcaica, riportando in auge una prassi che si stava ormai estinguendo dalle moderne tecniche di cucina e che, al contrario, dovrebbe essere la base fondamentale di ogni cuoco.

Il foraging non è solo una semplice passeggiata nei campi, ma una vera e propria scienza che richiede uno studio e una conoscenza profonda delle piante, del clima e dei diversi habitat naturali. Stiamo parlando della cosiddetta "alimurgia", la scienza che riconosce l'utilità di cibarsi di determinate piante selvatiche edibili.

L'attuale tendenza a trovare strade salutistiche e a impatto zero da adottare e mettere a tavola ha spianato la strada alla nuova visione del capocuoco danese, che è riuscito ad esportare la sua filosofia di cucina a livello globale. La cicoria, il tarassaco, la rughetta e gli asparagi selvatici sono solo alcuni dei prodotti spontanei che compongono «una nuova gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire, è il parco giochi degli chef, una nuova frontiera di sperimentazione». Sono le parole utilizzate dalla fondatrice di Wood*ing - wild food lab, Valeria Mosca, per descrivere il foraging, oggi tema portante del suo laboratorio di ricerca e formazione sulla raccolta, conservazione e impiego del cibo selvatico in cucina.

Ad oggi, il foraging è riuscito a farsi largo all'interno del mercato alimentare in qualità di metodo sano ed economico, arrivando persino ad influenzare l'universo dei cocktail attraverso l'inedita proposta della mixology. Se stavate, quindi, cercando un approccio diverso alla cucina tradizionale fatta di vita all'aria aperta, scoperta di gusti naturali e nuove sfide creative, il tutto in maniera davvero sostenibile, allora non vi resta che scoprire di più sulla nuova realtà del foraging. cod 55890

LE RADICI DEL CIBO

# Passion fruit, nota esotica in cucina

Il frutto della passione o maracujá appartiene alla famiglia delle Passifloracee ed è originario del Sudamerica. Attualmente viene coltivato in Sri Lanka, Perù, Australia, India, Africa del Sud, Hawaii e altri Paesi dal clima tropicale. Alla fine del XVI secolo gli spagnoli ne scoprirono gli usi culinari e medicinali che erano tradizionali presso gli Indiani del Messico e del Sudamerica. I semi della pianta vennero portati così anche in Europa, dove la Passiflora è attecchita e diventata poi popolare come pianta ornamentale. Il nome, adottato da Linneo nel 1753, fu coniato agli inizi del Seicento dai padri agostiniani che avevano notato delle somiglianze tra alcune parti del fiore e i simboli della passione di Cristo: i viticci il flagello, i tre stili i chiodi, gli stami il martello e la corolla la corona di spine.

Esistono due varietà del frutto della passione, una con buccia rossa tendente al viola e frutti più piccoli, l'altra dai frutti di dimensioni leggermente maggiori e con la buccia gialla. Il profumo è molto intenso e particolarmente gradevole, la forma ovale o tondeggiante, di taglio medio o piccolo, in base alla qualità. La polpa, trasparente e gelatinosa dalle tonalità giallo-rosate con un piacevole sapore dolce e acidulo, contiene numerosi semini edibili. I semi vengono solitamente usati per l'alimentazione degli animali mentre dalla buccia, non commestibile, viene estratto un olio utilizzato principalmente nell'industria cosmetica. La polpa rappresenta una fonte generosa di antiossidanti, è composta principalmente da acqua e contiene una discreta quantità di altri nutrienti tra cui ferro, potassio, magnesio, zinco, selenio, vitamina A e omega 6.

Il modo migliore per gustarlo è scegliere un frutto della passione ben maturo, dividerlo in due parti e prelevare la polpa con un cucchiaino. Il frutto viene utilizzato soprattutto per la produzione di succhi, se ne preparano anche sorbetti, creme per guarnire i dolci, liquori e vari tipi di dolci e dessert. Inoltre con il frutto della passione e con il suo succo si possono preparare anche salse speciali per dare un sapore agrodolce ai piatti salati o in accompagnamento a piatti a base di pesce o frutti di mare. Il suo caratteristico aroma è così versatile che si sposa bene anche col cioccolato fondente, come dimostrato da Davide Comaschi, vincitore del World Chocolate Master nel 2013 con il Triangolo perfetto.


*di Piera Genta*

Per scegliere il frutto della passione alla giusta maturazione si sente la consistenza della buccia, che deve diventare leggermente grinzosa e pieghevole al tatto. L'odore è un altro buon indicatore per la maturazione del frutto e una volta acquistato può essere conservato in frigorifero per una settimana o anche fuori frigorifero, ma in questo caso maturerà più velocemente. cod 56032

# Fha 2018, focus sul ristorante 3.0
# In crescita il mercato dei vini tropicali

**78mila operatori da 100 Paesi, 119.500 metri quadri, 4mila espositori da 70 Paesi, 71 gruppi di padiglioni**: questi i numeri di **Foodnhotelasia**, salone asiatico del commercio nel **settore del cibo e dell'ospitalità**






*di Giovanni Romito*

Svoltosi a Singapore, l'appuntamento è ormai consolidato dal 1978; Fha è un salone che in 40 anni è cresciuto esponenzialmente, di pari passo con i settori del food e dell'hospitality in Asia. Fha si tiene ogni due anni e l'edizione 2018 ha riportato numeri da capogiro, fissando Singapore come capitale mondiale dell'Horeca dal 24 al 27 aprile 2018. Tuttavia Fha non è un semplice salone o una semplice fiera, ma un enorme laboratorio di innovazione.

L'ente organizzatore, ovvero la Ubm, ha definito un percorso di ricerca in collaborazione con Euromonitor International, provider internazionale e indipendente di strategie di marketing. Obiettivo del progetto è quello di produrre un paper intitolato "Innovazioni intelligenti che trasformeranno il paesaggio del cibo e dell'ospitalità entro il 2020". Lo studio ha restituito uno scenario molto interessante, soprattutto in merito ai mercati più sviluppati, dove i consumatori sono sempre più orientati verso le esperienze anziché i prodotti e sempre più attratti da scelte di consumo che corrispondono ai loro profili valoriali.

Non sono mancate inoltre novità e particolari approfondimenti rivolti al mercato italiano, come una presenza rafforzata di alcune regioni tra cui il Chianti. Da segnalare inoltre un aspetto che potrebbe condizionare anche le nostre future scelte di mercato, ovvero la diffusione della viticultura tropicale, con particolari approfondimenti per sommeliers e bartenders. Particolare attenzione meritano nazioni emergenti del vino che hanno stupito con i loro padiglioni, come la Thailandia (Siam Winery) e l'India (Grover ampa Vineyards).

Infine vanno registrate visioni futuristiche della ristorazione e dell'ospitalità, come le innovazioni digitali che trasformeranno l'esperienza di fruizione del ristorante 3.0, partendo dalla prodizione per arrivare alla produzione, al servizio al tavolo e al pagamento. Numerose le startup innovative presentate al Fha 2018 e numerosi i progetti che hanno stupito i visitatori e stuzzicato gli investitori.

Continental Equipment per esempio, ha presentato sistemi universali di stampa 3D del cibo, con soluzioni plug&play che possono personalizzare formati di pasta, dolci o cioccolato. Zerica ha presentato tavoli connessi che forniscono informazioni in tempo reale su drinks e pietanze. Ikc ha presentato una cucina automatizzata che riproduce fedelmente il "wok hei" tradizionale cantonese.

Un appuntamento da tenere in conto anche dalle nostre parti, considerando che il mercato asiatico, oltre ad essere un potenziale bacino di vendita, costituisce un'area da cui acquisire innovazioni e tecnologie. cod 55814



# In 82mila alla 19ª edizione di Cibus Oltre 3.100 le aziende alimentari

**Conferma le attese il 19° Cibus**, che ha visto le **aziende espositrici soddisfatte**, specialmente per la **grande partecipazione** di giornalisti (oltre un migliaio) e operatori stranieri. Molti gli **accordi commerciali chiusi**

Presente tutta la filiera, dal campo al supermercato, con gli stand delle associazioni rappresentative del mondo agricolo e tante insegne della Gdo, sia italiana che estera. Decine di convegni e workshop che hanno trattato tematiche sul futuro del comparto agroalimentare.

«La soddisfazione delle aziende per questa edizione di Cibus è tangibile e prospettica - ha dichiarato **Antonio Cellie**, ceo di Fiere di Parma - perché conferma le enormi potenzialità, fortunatamente ancora inespresse, del Made in Italy alimentare. Da un lato, i buyer di tutto il mondo non vedono l'ora di tornare a Parma per continuare a mantenere e rinnovare i propri assortimenti, dall'altra le nostre imprese sono altrettanto impazienti di proporre loro nuove e continue soluzioni per far mangiare sempre meglio i consumatori internazionali».




Numerosi gli incontri anche nel corso dell'ultima giornata della manifestazione, tra i quali il convegno di Alma - La scuola internazionale di Cucina italiana, intitolato "Next Generation Chef: l'identità della Cucina italiana nello scenario internazionale". All'evento ha preso parte anche Oscar Farinetti (Eataly), che ha commentato: «Sta nascendo una nuova generazione di gastronomi, che deve essere consapevole che il cibo nasce nella terra e non in cucina. E come tale deve essere studiato, trasformato, offerto e raccontato. Prima di tutto occorre conoscere i territori, poi studiare le tecniche, più naturali possibili, di coltivazione, allevamento e pesca. Seguono le tecniche di conservazione e trasformazione in cucina, infine la narrazione al cliente finale. Il tutto permeato dalla Storia, la tradizione e la cultura che provengono dai territori d'Italia».



Alla chiusura della 19° edizione di Cibus, i volontari di Banco Alimentare hanno recuperato tra gli stand diverse tonnellate di cibo, distribuite a strutture caritative del territorio.L'appuntamento è con Cibus Connect dell'aprile 2019 e la 20ª edizione di Cibus nel maggio del 2020. cod 55727




## IL PARMIGIANO REGGIANO SPOPOLA ALL'ESTERO IL 38% DELLA PRODUZIONE FUORI DAI CONFINI

Tutti conoscono il Parmigiano Reggiano, ma non tanti ne conoscono le sfumature. Per questo il Consorzio sta puntando sulla "formazione" del consumatore. A Cibus il Consorzio ha portato 32 caseifici. «Veniamo da due anni positivi - ha detto il direttore **Riccardo Deserti** - il mercato sta dando risposte importanti. Nel 2017 abbiamo incrementato del 4% le esportazioni negli Stati Uniti. Siamo al 38% di produzione che destiniamo all'estero e il nostro obiettivo è di arrivare al 50%».

Per far conoscere il Parmigiano fuori dai confini il Consorzio punta sulle peculiarità "tecniche" oltre che sul gusto: «Il nostro prodotto ha una sua unicità che deriva dal rispetto di un disciplinare rigido - ha spiegato Deserti - ma è un formaggio che sa differenziarsi perché stagionatura e gusto dipendono molto dalle zone di produzione, aspetti da tenere in considerazione per la ristorazione».

Come tutti i prodotti d'eccellenza, anche il Parmigiano è soggetto ad imitazioni: «Il fenomeno dell'italian sounding - ha chiuso il direttore - è da stroncare. Bisogna far conoscere il vero Parmigiano per formare i consumatori». (**L.T.**)

cod 55958

## SENZA GLUTINE E MONOPORZIONE L'INNOVAZIONE PER L'HORECA DI NT FOOD

Nel panorama in espansione del "senza glutine" Nt Food vanta un consolidato know how produttivo. Oggi il 98% dei prodotti è realizzato da 3 stabilimenti certificati per la produzione esclusiva di prodotti gluten free. Una gamma completa di pane, panificati, sostituti del pane e farine senza glutine e senza lattosio. Con il marchio Nutrifree, Nt Food si propone come partner ideale per tutti gli operatori del canale Horeca che intendono cogliere le opportunità legate a questo segmento di mercato dinamico e in forte crescita.




A Cibus l'azienda di Altopascio (Lu) si è presentata con soluzioni semplici, pratiche e sicure - dalle monoporzioni agli espositori da banco dedicati - in grado di coprire diversi momenti di consumo e le più disparate esigenze di canale. (**G.A.**) cod 55698

## RISO SCOTTI, TRA NUOVI TREND DI CONSUMO E IL CONCETTO DI EVOLUZIONE DEL BENESSERE




Tante le novità di Riso Scotti a Cibus. A partire dal Carnaroli Invecchiato 18 mesi, prodotto premium messo a punto per la ristorazione gourmet. È un selezionato Carnaroli lomellino lasciato a riposo almeno 18 mesi dal raccolto. Vanta un chicco più strutturato che garantisce un minor rilascio di amido e un maggior assorbimento di profumi e condimenti grazie a una grana più consistente e meno collosa che in cottura mantiene densità e compattezza.

Di rilievo anche le referenze che vanno a intercettare le nuove tendenze benessere: Integrale Gran Nero 10' e Integrale Gran Rosso 10'. Due risi ricchi di fibre, a elevato contenuto di servizio, pronti in soli 10 minuti, che interpretano al meglio il concetto di piatto unico equilibrato.

Tra le novità messe in evidenza al Salone di Parma da Riso Scotti da segnalare anche la linea Benessere di Insalata che innova la categoria dei risi wet. Bastano 2 minuti in microonde per proporre un primo piatto o un contorno calibrato nei suoi nutrienti: un mix di cereali, semi e superfood.

E poi Buona Idea Risotto. In 15 minuti sono pronti, i risotti della tradizione italiana (al Porcino, alla Parmigiana, al Tartufo, ai Frutti di mare, alla Milanese), a cui si aggiungono due nuove referenze integrali: agli Asparagi e al Radicchio e Carciofi. Non solo riso però in passerella a Cibus. La famiglia delle Risette si arricchisce di un'alternativa alle fette biscottate e ai cracker, le Risette Breakfast Dolce Colazione, biologiche e senza glutine. (**G.A.**) cod 55715




## GRUPPO CLAI, SALUMI E CARNI SOLO ITALIANE QUALITÀ, TRADIZIONE E FORMAZIONE AL CENTRO

Il Gruppo Clai opera sul mercato nazionale e internazionale nel settore dei salumi e delle carni fresche bovine e suine puntando su rispetto della tradizione, qualità e artigianalità tutta italiana. La tavola dei consumatori è raggiunta non solo attraverso i diversi canali di vendita in cui opera la cooperativa (Gdo, ingrosso, dettaglio, Horeca) ma anche attraverso la rete locale di punti vendita propri, in cui si sviluppa un rapporto quotidiano con il consumatore finale. Il Gruppo Clai si distingue in due brand, Zuarina e Clai. Zuarina, storico salumificio di Langhirano e punto di riferimento per il prosciutto di Parma. Per Zuarina l'obiettivo del 2018 è continuare il trend di crescita, ispirato al claim "Generazioni di cose buone". In assortimento, dalla seconda metà dell'anno, vi sarà anche l'Antico Rustico Zuarina. Clai, specializzato in salami e carni fresche bovine e suine, è l'acronimo di Cooperativa lavoratori agricoli imolesi. L'ultima innovazione introdotta è il dispositivo "Meat Master", un avanzato sistema tecnologico che analizza la carne in procinto di essere lavorata. Altro obiettivo del Gruppo è istruire e formare studenti pronti per il mondo del lavoro. (**L.T.**)

cod 55668

## CAFFÈ BORBONE, UNA CRESCITA A DUE CIFRE DAI MONOPORZIONATI ALLA SOSTENIBILITÀ



Caffè Borbone è un brand in continua crescita: da circa 15 mesi è entrato nel mondo della Gdo e ora punta al mondo della ristorazione. «Ci reputiamo leader nel monoporzionato. Fino a ieri - ha spiegato **Francesco Garufi**, responsabile commerciale - eravamo presenti nel mondo delle compatibili Nespresso e Lavazza. Ad oggi siamo entrati anche in Dolcegusto. Caffè Borbone vanta «un allargamento nel mondo dei macinati e a breve nel mondo dei grani». Alta l'attenzione all'ambiente: Caffè Borbone ha ottenuto in questo senso la certificazione Cic. (**M.d.P.**) cod 56010



## GRANORO, DNA PUGLIESE E STILE ITALIANO QUALITÀ LUNGO TUTTA LA FILIERA

La pasta Granoro non è solo un prodotto di qualità, ma anche un modo per celebrare la Puglia e l'Italia intera, visto che ogni processo di produzione avviene nel Belpaese. L'azienda a Cibus ha presentato i prodotti di punta e la sua filosofia: «Abbiamo lanciato due nuovi tipi di pasta - racconta l'ad **Marina Mastromauro** - una prodotta con farro integrale biologico 100% Italia e l'altra con semola ottenuta da grano duro varietà Cappelli, biologica, 100% Italia».

In casa Granoro sono sacri i concetti di filiera e di stile made in Italy: «Nei prodotti Granoro - prosegue Mastromauro - i consumatori ritrovano i campi e il lavoro dei nostri agricoltori». Un'azienda che ha nel mercato italiano il suo punto fermo, ma che negli anni si è fatta apprezzare anche all'estero: «Siamo presenti - conclude l'ad - anche in 180 Paesi nel mondo». (**L.T.**) cod 56020

## IDB GROUP E LE DECLINAZIONI DEL PANETTONE



Industria Dolciaria Borsari non si fa mancare nulla: dal panettoncino da 50 g fino al Magnum Panettone da 10 kg. A Cibus l'azienda, legata a qualità e tradizione, presta attenzione anche ai nuovi trend e propone referenze con farine integrali, senza zuccheri raffinati o con ingredienti rigorosamente bio. (**M.d.G.**) cod 55941

## I FORMAGGI BERGADER OLTRE UN SECOLO DI TRADIZIONE BAVARESE



Bergader, nel settore caseario da oltre un secolo, vanta una tradizione antica capace di guardare al futuro. A Cibus 2018 ha portato le Fettine, fette confezionate pre-tagliate con destinazioni d'uso ben definite, ma al contempo versatili, in risposta alle esigenze del consumatore finale. Riproposti in fiera anche due particolari "ricorrenze": il 90° anniversario di Edelpilz, specialità erborinata dal gusto piccante e dalle venature blu, e il decennale di Cremosissimo, una linea completa di prodotti modulati per tutti i palati. cod 55893

## MENÙ INDUSTRIA SPECIALITÀ ALIMENTARI OLTRE 800 REFERENZE DEDICATE ALL'HORECA

Dal 1932 Menù di Medolla (Mo) è protagonista nel mercato della produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale: condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci. Un catalogo ricco di oltre 800 referenze. Molto apprezzate a Cibus due referenze della linea Menù evolution: "e mazzancolle", code di mazzancolle tropicali devenate, senza filo e caratterizzate da sapore delicato, profumo fine e aroma gradevole, ed "e porcino", funghi porcini selezionati e lavorati in loco. Menù Industria Specialità Alimentari esporta in 74 Paesi, un mercato che rappresenta circa il 30% del fatturato. **(G.A.)** cod 55687






## SAPORI SINCERI, IL GUSTO DI UNA VOLTA LA LINEA FOOD SERVICE DI DEMETRA FOOD

Un'azienda che da oltre 30 anni porta in tutto il mondo le sue specialità alimentari, Demetra Food continua il suo percorso di crescita, all'insegna di una sintesi fra tradizione gastronomica italiana e cucina moderna. «Vogliamo migliorare costantemente - ha detto **Romolo Verga**, sales e marketing manager Demetra Food - ricercando una qualità sempre elevta delle materie prime, trasformandole con le migliori tecnologie sul mercato, per offrire al cuoco prodotti di altissima qualità, basi per piatti destinati ai migliori ristoranti del mondo».

Demetra Food oggi conta oltre 500 innovative specialità ricettate. «A Cibus abbiamo portato le nostre novità: una decina di prodotti per la linea Food Service e una linea nuova per il Retail». Si tratta di Sapori Sinceri, circa «100-120 referenze destinate a negozi specializzati, gastronomie, enoteche». Origine e Gusto sono le parole chiave, ricette della cucina italiana che si pongono l'obiettivo di far ritrovare a chi le assaggia sapori e profumi ormai dimenticati. Funghi trifolati e secchi, Sughi e ragù, Creme e salse, Antipasti, Frutta e frutti di bosco.

Demetra non smette di rinnovarsi: «Noi veniamo da 5 anni di crescita esponenziale, con un fatturato quasi raddoppiato. L'obiettivo per il prossimo triennio è quello di consolidare e continuare questo percorso, aumentando il tasso di crescita e il numero di Paesi serviti nell'export». **(M.d.G.)** cod 55948

## ALIMENTIS, PRODOTTI TIPICI E REGIONALI PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE



Da 17 anni Alimentis è punto di riferimento per la ristorazione grazie all'esperienza dei soci fondatori, la famiglia Contesini. Oltre 700 le referenze. Passione, tradizione, spirito di innovazione e una moderna flessibilità i punti di forza, insieme alla costante attenzione ai nuovi trend alimentari. Ecco allora la ricerca di materie prime italiane di eccellenza per realizzare creme vegetali utilizzate anche come topping per pizze gourmet. Al Cibus Alimentis ha presentato la Crema di Pecorino Romano Dop e i Carciofi Violetto Brindisino Igp che vanno ad arricchire la linea Regional che punta su territorio e tipicità. **(G.A.)** cod 55693

I celiaci diagnosticati in Italia sono circa 182.000 e sono in aumento costante del 5% annuo*




CARTE D'OR

# Finalmente Senza Glutine

- Panna Cotta, Crema Catalana, Mousse al Cioccolato e Sorbetto al Limone: stessa ricetta ma con certificazione "senza glutine" Crema per Tiramisù: nuova ricetta con mascarpone, in più certificata "senza glutine"
- Versatili: è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert
- Affidabili: elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato
- Pratici: metodo di preparazione a freddo semplice e veloce



## Caratteristiche dei prodotti:

| PRODOTTO | Panna Cotta | Mousse al Cioccolato | Crema per Tiramisù | Crema Catalana | Sorbetto al Limone |
|---|---|---|---|---|---|
| Peso per Confezione | 2 x 260g = 520g | 3 x 240g = 720g | 2 x 245g = 490g | 3 x 172g = 516g | 1.44kg |
| Resa/Porzioni | 48 | 36 | 48 | 30 | 50 |




Unilever Food Solutions

*Sito AIC, Relazione annuale al Parlamento 2015

# Olio di qualità
## ma al passo con i tempi



"Gira il mondo gira nello spazio senza fine"... cantava Jimmy Fontana nel lontano 1965. Già a quei tempi - mancava poco al famoso '68 con la sua pacifica rivoluzione liberale e culturale - si cercava di comprendere quanto fosse necessario, se non addirittura obbligatorio, cambiare molto spesso. Cambiare tutto: le idee, le mode, i pensieri perfino le abitudini, purché si stesse al passo con i tempi. In una parola sola, innovare sempre per non farsi sopraffare. Pensate se dopo cinquant'anni esatti, considerata la velocità con cui viaggiamo e la frenesia tecnologica che comanda ogni minuto della nostra vita, questo concetto non debba essere attuato almeno ogni due o tre anni.

Da anni mi permetto di giudicare gli oli appena franti, attraverso una guida che racconta anche i loro territori. Moltissimi olivicoltori sono all'avanguardia, ma a volte anche i bravi non comprendono quanto sia utile e fondamentale rinnovarsi. Una volta compresa la bontà del prodotto bisogna stare al passo con i tempi sempre. Dal tappo antirabbocco, che non cola e non sporca la bottiglia, alle etichette impermeabili che non macchiano le fascette e il nome dell'azienda, fino alle informazioni aggiuntive per spiegare sempre meglio al consumatore per quale motivo spendere decine di euro per uno o più oli di qualità, sia a livello salutistico, sia edonistico. Provare una tartare di carne o di pesce spada con una Coratina pugliese o una Casaliva del lago di Garda, è un'esperienza unica.

Abbiamo però un problema in questa esortazione a migliorare sempre di più. I nostri colleghi/competitor del Mediterraneo. La Spagna in primis e adesso anche la Grecia, stanno facendo un capillare lavoro di abbellimento (gli inglesi direbbero restyling) su tutta la gamma dei loro prodotti. Dall'abbigliaggio della bottiglia al contenitore in ceramica o vetro smaltato. Dalle etichette con qr code personalizzato alle confezioni con prlurivarietali e vari abbinamenti. Dalle creme di bellezza alle creme di nocciolo all'olio evo fino alle perle di caviale all'olio extravergine. Ho visto una bottiglia di olio extravergine con dentro lamelle d'oro da 500 ml a 90 euro in un aeroporto di Londra.



*di Fausto Borella*

Non abbiamo bisogno di estremismi ma di rinnovarci sì. La competizione è dura e spesso non si risparmiano colpi bassi. In un calderone dell'olio dove difficilmente l'acquirente comprende la differenza tra un olio extravergine di un produttore con meno di 5mila piante e un marchio con centinaia di migliaia di bottiglie vendute, non deve far la differenza solo il prezzo, ma anche l'impostazione dell'azienda che lo produce. Nessuno mai, potrà andare a camminare gli oliveti equivalenti a milioni di bottiglie immesse sul mercato. Potrà invece andare a stringere le mani e ascoltare i dialetti delle migliaia di produttori e produttrici che sanno quanto è faticoso produrre un olio di estrema qualità.

Diverse aziende italiane si stanno sforzando e vogliono intraprendere questa via. Come dice un vecchio motto, "più siamo e più ci divertiamo"!

cod 56014



# Bianco, rosso o rosato? Tanti vini per rallegrare l'estate

Estate... voglia di una **cena da gustare in giardino accompagnati** dalla luce delle candele, di un **dopocena sotto le stelle** o di un **aperitivo al crepuscolo sorseggiando un calice di vino**. Ma **quale vino scegliere**? **Bollicine**, un **profumato bianco**, un **accattivante rosato** e perché no anche un **rosso leggero** di facile beva

di *Piera Genta*

I comuni denominatori dei vini per l'estate sono i concetti di freschezza, leggerezza, eleganza, sapidità, ma soprattutto piacevolezza, gioia per il palato. Complice nella scelta anche la tavola, che si alleggerisce con un ricco assortimento di verdure, ortaggi, crostacei e pesce, spesso crudo. Per brindare all'estate partiamo dall'aperitivo. Se non vogliamo rivolgerci all'effervescenza transalpina scegliendo uno Champagne o magari un Crémant, possiamo pensare alle bollicine di casa nostra e qui le alternative sono veramente molte, sia da vitigno autoctono - e quindi si parla di territorio - sia in termini di prezzo equilibrato. Per un consumatore che cerca qualcosa di piacevole diamo la preferenza al Prosecco, senza dubbio le bollicine metodo Charmat più famose in Italia e nel mondo, che si presentano con approccio semplice, fresco, brioso. Una bollicina da happy hour che sta spopolando in tutto il mondo ed ha affascinato anche la Cina con un buon rapporto qualità/prezzo.

Per il metodo Classico abbiamo solo l'imbarazzo della scelta tra Alta Langa, Franciacorta, Oltrepò Pavese con il Cruasé (nato dall'incontro fra cru e rosé), Trentino e Alto Adige, senza tralasciare le spumantizzazioni da vitigni autoctoni presenti in tutte le regioni che si rivelano delle autentiche sorprese.

Gettonati per la tavola estiva i vini bianchi, come la Falanghina del Sannio, ottima abbinata con piatti di mare, gradevole, con una piacevole morbidezza; il Vermentino cha sia di Sardegna o della Costa Tirrenica, dai sentori fruttati e vegetali; un aromatico Traminer con i suoi ampi profumi; un Lugana dalla tipica fragranza, ideale per i pesci di lago; o un Arneis, piacevole e sbarazzino.

Una "via di mezzo" tra i rossi e i bianchi sono i rosati. Con la loro anima monella e le diverse sfumature che variano dal buccia di cipolla al rosa corallo passando per il rosa pesca, consentono abbinamenti gastronomici variegati e sono graditi anche a chi in genere non apprezza particolarmente il vino. Ci sono aree in cui la consuetudine è più radicata come il Salento, dove si racconta che il primo rosato d'Italia fu imbottigliato nel 1943 e il vino si chiamava e tuttora si chiama Five Roses (90% Negroamaro e 10% Malvasia nera). In Abruzzo con il vitigno Montepulciano si produce il Cerasuolo Doc. Lunga tradizione anche sulle sponde del lago di Garda, dove troviamo il Chiaretto prodotto con il vitigno Groppello; sulla riva veneta invece il Bardolino Chiaretto con uve Corvina, Rondinella e Molinara. Proseguendo verso nord si arriva in Alto Adige per gustare ottimi rosati con il vitigno Lagrein.

E infine i rossi, che devono essere poco tannici, di corpo medio-basso e possibilmente con una bassa gradazione alcolica, possibilmente vinificati in acciaio per esaltare il frutto e la parte floreale. Pensiamo ad un Lambrusco, sia esso Grasparossa, Salamino o di Sorbara, che esprime già nel colore tutta l'energia dell'estate; un Rossese di Dolceacqua; la Schiava dal colore rubino luminoso, che rischia di essere frainteso come un rosa chiaretto; un Gaglioppo; una godibile Bonarda dell'Oltrepò Pavese; un Grignolino fresco, leggero, profumato di more e prugne con un piacevole sentore di pepe nero; o ancora la Lacrima di Morro d'Alba, dal particolare aroma di rose. E se volete un vino dolce, da provare il Brachetto, profumato da fragranze muschiate e da frutta rossa e fiori di rose che si abbina alla perfezione a coppe di frutta e aperitivi sfiziosi.

Ma per tutti, attenzione alle temperature di servizio! cod 56024

## Col Vetoraz Valdobbiadene Docg Extra Dry

**Uve**: 100% Glera
**Vinificazione**: in bianco con pressatura soffice delle uve. La presa di spuma avviene a 30-40 gg. Spumantizzazione con rifermentazione in grande recipiente secondo il Metodo Charmat
**Affinamento**: 1-3 mesi
**Colore**: giallo paglierino
**Profumo**: floreali di rosa agrumi e acacia, e fruttati di pesca bianca, pera e mela
**Sapore**: armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico
**Gradi**: 11.5% vol
**Servire a**: 8°C
**Abbinamenti**: ottimo come aperitivo, ideale accompagnamento per portate delicate e raffinate




**Col Vetoraz Spumanti**
via delle Treziese 1, 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 975291
**www.colvetoraz.it**

## Marsuret Cartizze Superiore di Valdobbiadene Dry

**Uve**: 100% Glera proveniente da vigneti di proprietà nell'Area Cartizze
**Vinificazione**: In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%, spumantizzazione con Metodo Charmat (autoclave)
**Colore**: giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente
**Profumo**: leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta matura
**Sapore**: amabile, armonico, setoso e gradevolmente aromatico
**Gradi**: 11.5% vol
**Servire a**: 8-9°C
**Abbinamenti**: vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti




**Marsuret azienda agricola**
via Barch 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 900139
**www.marsuret.it**

# Bisol, viticoltori dal 1542
# Una certezza per i *Prosecco lovers*

Bisol, famiglia di viticoltori da 21 generazioni a Valdobbiadene, mantiene viva una tradizione che continua da secoli e, insieme al Gruppo Lunelli, ne racconta la continuità, tra le nuove etichette e un packaging più legato al territorio

Un primo documento che attesta la presenza di Bisol nel territorio di Valdobbiadene (Tv) risale al 1542. Al tempo l'azienda possedeva una vigna, poi ad ogni generazione si sono aggiunti altri poderi, fino ad arrivare agli attuali 55 ettari. «Un numero così elevato di ettari tutti sulle alte colline di Valdobbiadene - spiega **Gianluca Bisol**, presidente della storica cantina - non è cosa facile. Anche con una notevole disponibilità economica, sarebbe impensabile ottenere tanto».

***Qual è l'obiettivo della vostra sinergia con il Gruppo Lunelli?***

Le sinergie sono indispensabili in un mondo come quello del vino italiano. Tante piccole aziende hanno difficoltà a strutturarsi per affrontare un mercato che da nazionale è diventato globale nel giro di trent'anni. In sinergia con il Gruppo Lunelli, con il quale condividiamo l'altissima qualità del prodotto e il target di clientela, abbiamo a disposizione un potere di comunicazione e di investimento che non possedevamo quando eravamo soli.

La linea Bisol è fatta solo di Prosecco Superiore Docg e ha come obiettivo di raccontare la varietà del territorio di Valdobbiadene e sperimentare tutte le sfumature del Prosecco Superiore, perché ciascuna etichetta è espressione di un particolare terroir e di una specifica composizione del terreno. Proprio per valorizzare ed avere il massimo rispetto per l'identità del territorio, sono state create due nuove etichette della denominazione Rive: il Relio Rive di Guia, che vuole essere il vertice della produzione della casa, e il Rive di Campea, espressione del più importante vigneto di proprietà.

***Quali sono le caratteristiche delle nuove etichette?***

Sono due vigneti tra i più performanti, in particolare per la loro influenza sul gusto del prodotto. L'etichetta Rive di Guia nasce da un terreno morenico, il suo tratto distintivo è la raffinata mineralità: al naso fiori di campo e frutta, so-



prattutto lime, mentre in bocca eleganza, un'insolita cremosità per un Brut e un bellissimo equilibrio. Rive di Campea invece, da un terreno ricco di marna argillosa, conferisce maggiore corpo al vino; anche qui tanti fiori, ma il sentore più evidente è la frutta esotica.

***È stata rivisitata la linea Jeio, qual è il significato?***

La linea Jeio nasce nel 1999, in occasione dei 100 anni dalla nascita di mio nonno. Per noi questo è un Prosecco eroico: mio nonno ha dovuto affrontare il periodo del dopoguerra, quando questa zona era stata colpita, e doveva essere rimessa in piedi. Sua era la voglia di risollevare un territorio messo in ginocchio, e questo vino è frutto del suo sforzo, è l'espressione più fresca della marca, l'anima gioiosa del Prosecco che esprime la capacità di godere della qualità della vita.

***Un'azienda con quasi 500 anni di tradizione in Valdobbiadene, come valuta il trend Prosecco e la possibilità che presto o tardi rallenti o si arresti del tutto?***

C'è chi fa prodotti di alta qualità e chi invece banalizza. Nel Prosecco questa dicotomia è ancora più accentuata. Appena 31 anni fa si vendeva Prosecco Superiore solo in Veneto, in Lombardia e un po' nella Capitale; oggi invece la produzione si è moltiplicata per 22 volte, toccando le 550 milioni di bottiglie, e da due regioni si è passati a commercializzare in 120 Paesi nel mondo. Una crescita rapidissima, che non ha eguali. In questo mondo è chiaro esistano aziende senza esperienza, che hanno fatto solo business. Ma il Prosecco non ha ottenuto questo successo solo per il rapporto qualità-prezzo, anzi, ha trovato dei grandi amatori, quelli che io definisco *Prosecco lovers*. Essi cercano le espressioni più raffinate del prodotto, è grazie a loro che la ricerca all'interno del mondo Prosecco delle sue espressioni più eccellenti continua, e noi vogliamo rispondere proprio a queste esigenze e posizionarci ai vertici di questa piramide di ricerca. Mi piace ricordare quanto importante e non scontata sia la scelta del Prosecco anche attraverso i numeri: un Prosecco Superiore su sei bottiglie di Prosecco; una di Cartizze, la collina di 107 ettari di proprietà di 140 famiglie, su 600. E di Bisol, infine, ce n'è una ogni mille. cod 55980

Gianluca Bisol e Matteo Lunelli



**Bisol**
via Follo 33 - 31049 Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 900138
www.bisol.it






# Marsuret, da oltre 80 anni un Prosecco che racconta il territorio

La **superficie vitata è andata sempre aumentando** negli anni, per poter **garantire la produzione necessaria alla crescita**, rimanendo sempre però **legati alle ripide colline della zona storica di Conegliano Valdobbiadene**

Marsuret è il soprannome storico della famiglia Marsura, i cui membri, viticoltori da generazioni, sono da sempre indissolubilmente legati alle colline di Valdobbiadene. A fondare l'azienda nel 1936 è Agostino Marsura, che acquista un vigneto a Guia di Valdobbiadene (Tv) e inizia a produrre il primo vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia. Il fratello Giovanni, di molti anni più giovane, proseguirà la strada della produzione di qualità dedicandosi alla cura dei vigneti, alla raccolta manuale e alla selezione delle uve utilizzate per la preparazione dei vini. Valori che anche oggi come allora distinguono la cantina Marsuret.

Nato e vissuto tra i vigneti, Ermes, figlio di Giovanni Marsura e oggi alla guida dell'azienda, ha ereditato dai suoi ascendenti un prezioso patrimonio di conoscenze e di valori. Oltre ad essere orgoglioso depositario della tradizione, Ermes Marsura ha introdotto una fase di importante evoluzione caratterizzata dall'adozione di nuove tecniche di produzione e ricerca per garantire un prodotto ineccepibile sotto tutti gli aspetti. Il futuro non potrà che andare nella stessa direzione anche grazie all'apporto di idee, nuove conoscenze ed entusiasmo dei figli Alessio ed Enrico e di tutto lo staff che lo affianca nelle varie fasi della produzione e commercializzazione.

Oggi, dopo più di 80 anni dalla prima vendemmia, Marsuret è ormai un marchio affermato nell'effervescente mercato del Prosecco Superiore Docg. La cura dei vigneti e la produzione diretta delle uve utilizzate per i propri spumanti rimangono sempre al centro dell'attività aziendale, a garanzia di un controllo totale dell'intera filiera produttiva. In cantina non sono mancate le innovazioni, culminate nel 2012 con la costruzione di una nuova struttura, sempre sita a Guia, che ha permesso di migliorare ulteriormente le tecnologie di vinificazione e spumantizzazione, con l'obiettivo di portare nel bicchiere del consumatore un prodotto allo stesso tempo genuino ed espressivo del territorio.

A riprova di questo continuo processo di crescita e miglioramento, sono numerosi i premi ottenuti negli anni. A partire dalla Gran medaglia d'oro conferita al Prosecco Docg Superiore Extra-dry "Il Soller" al Vinitaly 2007, fino all'ultimo riconoscimento ricevuto dal Prosecco Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze Dry come "Miglior Prosecco" nell'Annuario dei migliori vini italiani 2017 di Luca Maroni. cod 56074

**Marsuret azienda agricola**
via Barch 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900139 - www.marsuret.it




PERLE IN TAVOLA






NORDA
Acque Minerali
Water Collection

LavelliADV.it




# Perle in Tavola






norda
Acque Minerali
Water Collection

# Capsule Collection Rosé 2018
## Omaggio a Madame de Pompadour

Moët & Chandon Capsule Collection Rosé 2018 è il più contemporaneo e non convenzionale tributo a Madame de Pompadour, "It Girl" per antonomasia e protagonista del successo della Maison alla corte reale francese. Un'audace Limited Edition che regala un salto inaspettato "a corte", reinterpretandone i codici e lo stile in chiave contemporanea e anticonvenzionale. La storia di Moët & Chandon è legata in modo intrinseco alla grande influenza di Madame de Pompadour, confidente del Re di Francia Luigi XV, tra le prime connoisseur della Maison che ha introdotto lo champagne Moët & Chandon con passione coinvolgente a corte, decretandone il successo immediato.

Autentica espressione del leggendario savoir-fête Moët & Chandon, la Capsule Collection Rosé 2018 Limited Edition è la personalizzazione più unconventional della Maison. La bottiglia si veste di un collage che racconta visivamente il più elegante "royal masquerade ball" rivisitato in chiave contemporanea e assolutamente anticonformista. In prima fila la Marchesa con i suoi inseparabili cortigiani moderni: una donna vestita da pavone, una ragazza in abiti da cabaret e un seducente gentiluomo dallo stile rock and roll.




Rinomato per il suo colore brillante, l'intenso sapore fruttato e seducente al palato, Moët Rosé Impérial è l'espressione più estroversa e glamour dello stile di Moët & Chandon. La Capsule Collection Rosé 2018 Moët & Chandon celebra l'amore, la condivisione e la gioia di vivere in tutte le sue sfumature. La Limited Edition bottle da 75 cl è dedicata a tutti i momenti speciali e nella sua versione mini diventa l'accessorio indispensabile per un'indimenticabile serata all'insegna del divertimento e dei più magici #moetmoment.

Moët & Chandon non smette di stupire e presenta la nuovissima App Moët Stickers, esclusivissime Gif per personalizzare e rendere unici i messaggi con lo spumeggiante tocco della Maison. Moët Stickers App è scaricabile da App Store e Google Play. cod 55966

# Edda Bianco e Tramari Rosé
## I vini estivi di Cantine San Marzano

Con il **caldo si tende ad abbandonare il rosso corposo** in favore di **vini bianchi e rosati** che ben si sposano con i **cibi leggeri delle tavole estive**, con i **crudi di mare**, le **insalate**, la **mozzarella fresca di bufala**




Ogni stagione ha il suo vino. L'estate è tempo di cene all'aperto, di aperitivi in spiaggia e in barca, di picnic all'aria aperta. E di vino fresco. Su bianchi e rosati è il Sud che sorprende con etichette di assoluta qualità: dalla Puglia arrivano i vini di Cantine San Marzano, grande realtà enologica che da qualche anno porta avanti la sfida continua di misurarsi con un terroir ove è predominante la tradizione per i rossi. I due vini perfetti per le sere d'estate sono Edda Bianco Salento Igp e Tramari Rosé di Primitivo Salento Igp.




Edda è un vino che esprime tutta l'anima del territorio. In un vigneto di 6 ettari a Monteparano (Ta) le uve di Chardonnay, unite a diverse varietà autoctone, trovano il loro ambiente ideale in terreni poco profondi, a 100 metri sul livello del mare. È dalle caratteristiche tipiche di un terroir unico che nasce questo vino dall'intenso colore paglierino e i morbidi riflessi dorati, con note profumate che vantano sentori floreali e di pesca, con un finale balsamico intenso e persistente. Al palato Edda è deciso, fresco e minerale, ideale in abbinamento al pesce, ma anche ai formaggi.

Tramari invece è un vino rosato ottenuto da uve di Primitivo, cresciute alla luce e ai venti delle estati pugliesi, tra i due mari del Salento. I vigneti sono in terreni a circa 100 metri s.l.m. in suoli a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro. Il risultato è un Rosé di Primitivo, lieve ed elegante, ben equilibrato al palato. Dal colore rosa tenue, è caratterizzato da un profumo intenso e persistente di macchia mediterranea e sentori di ciliegia e lampone.

Un vino molto moderno con una caratteristica non comune in Salento. Tramari è un sorso d'estate, un inno al Sud, alla terra del Primitivo stretta tra i due mari del tacco dello Stivale, da una parte il golfo di Taranto, dall'altro la costa di Brindisi. cod 55876

---

**Cantine San Marzano**
via Monsignor Bello 9 - 74020
San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.cantinesanmarzano.com

# Perrier-Jouët Grand Brut
# La cuvée emblema di stile




Simbolo della **qualità e dell'eleganza** su cui si fonda la **tradizione della Maison**, **Grand Brut** è l'alchimia che, anno dopo anno, segna la **firma di Perrier-Jouët** nella complessa arte dell'assemblaggio

Per la rivista Wine Spectator si tratta di «un vino unanimemente apprezzato, ampio e intenso, con un vivace perlage. Associa la ciliegia bianca, l'albicocca matura, lo zenzero e note minerali a un finale fresco e speziato». Secondo Wine & Spirits Magazine «note acidule di mela golden e dolci fragranze di miele costituiscono lo sfondo di questo champagne rotondo e vivace. Un vino morbido nel centro, con un'acidità agrumata che pulisce il finale. Perfetto per l'aperitivo».

Il segreto dello stile unico e della delicatezza floreale che ne costituisce il tratto distintivo è stato tramandato da sette Chef de Caves, che nella storia hanno perfezionato con precisione artigianale ciascuno dei cru scelti per l'assemblaggio, capaci di esprimere tutta la raffinatezza che contraddistingue la Maison Perrier-Jouët.

Perrier-Jouët Grand Brut è caratterizzato dall'eleganza e dalla finezza dello Chardonnay dei migliori vigneti della Côte des Blancs, dalla struttura del Pinot Noir e dalla rotondità del Pinot Meunier. Il risultato è uno champagne elegante e armonioso che, vendemmia dopo vendemmia, raggiunge un equilibrio sempre nuovo ma dal sapore familiare, con un grande potere evocativo, che racconta la voce della Maison.

Grand Brut cattura i sensi con la sorprendente freschezza e vivacità delle fragranze floreali e fruttate ed è persistente al palato per offrire intensi momenti di piacere e bellezza. Per questo non serve un'occasione speciale per stappare una bottiglia di Perrier-Jouët Grand Brut. È perfetto per accompagnare piatti come il carpaccio di pesce, le carni bianche e le verdure croccanti.

cod 55876

---

*Distribuito da:* **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595
www.perrier-jouet.com








# Vino Santo trentino verso la Docg 50 anni di storia nella valle dei laghi

**Cantina Toblino**, con una **verticale di 7 annate**, dal 2003 fino al 1965, in rappresentanza di mezzo secolo di storia, **punta a creare un disciplinare** che possa **garantire al Vino Santo trentino e ai suoi produttori la Docg**

di *Alberto Lupini*

La spinta verso il disciplinare viene dalla cantina a cui fa capo circa metà della produzione di un vino "simbolo" del Trentino (più o meno 20mila bottiglie fra tutte le cantine). Fin dalla sua costituzione questa cooperativa (500 soci) ha puntato proprio sul Vino Santo, di cui l'annata 1965 rappresenta la prima produzione. Viene chiamato "vino dell'attesa" perché per poterlo bere è necessario aspettare almeno 10 anni, ma anche "vino degli altri", perché i suoi produttori lo producono per il prossimo, dal consumatore di oggi a coloro che verranno dopo di noi.

Il Vino Santo trentino è un prodotto fortemente legato al suo territorio d'origine, la Valle dei Laghi, e alla Nosiola, uva autoctona che in quest'area ha trovato e trova tuttora la sua zona d'elezione. E il vino che ne deriva è favorito anche dall'Ora, il vento che spira costante dal lago di Garda e che è essenziale nella fase di appassimento delle uve sui graticci tradizionali.

La Cantina di Toblino ha opportunamente dedicato una degustazione di questo vino abbracciando tutto l'arco temporale di produzione, ormai di 50 anni, spaziando dall'annata più recente, ora in commercio, il 2013, per spingersi indietro nel tempo fino alla ricordata prima vendemmia della Cantina stessa, il 1965. Un'annata che per intensità, carattere e capacità di evocare alcuni grandi vini, restando sempre un Vino Santo, ha stupito più di un degustatore.

Un prodotto dal grande potenziale che non ha tuttavia ancora ottenuto il riconoscimento che per questi particolari meriterebbe. A frenare sono essenzialmente due ragioni: una produzione numericamente troppo scarsa (20mila bottiglie da mezzo litro, ad opera di un ristretto gruppo di cantine appartenenti all'Associazione produttori Vino Santo trentino) e una diffusione troppo limitata.

Eppure questo vino è un prodotto indubbiamente rappresentativo del territorio: «Noi stiamo cercando - ha detto il presidente della Cantina, **Bruno Lutterotti** - di far evolvere la Nosiola da banale vino bianco, a bianco di grande espressività. La Cantina di Toblino è convinta che questo vino sia rappresentativo della valle dei laghi, e abbiamo in progetto di riuscire a creare un disciplinare Docg in modo che il Vino Santo possa essere riconosciuto dal consumatore come identificativo della valle».

cod 55632

Novità

Scrocchiarella®
FROZEN

# Grano Duro

4 formati di ottima pizza in pala
pronti in pochissimi minuti.



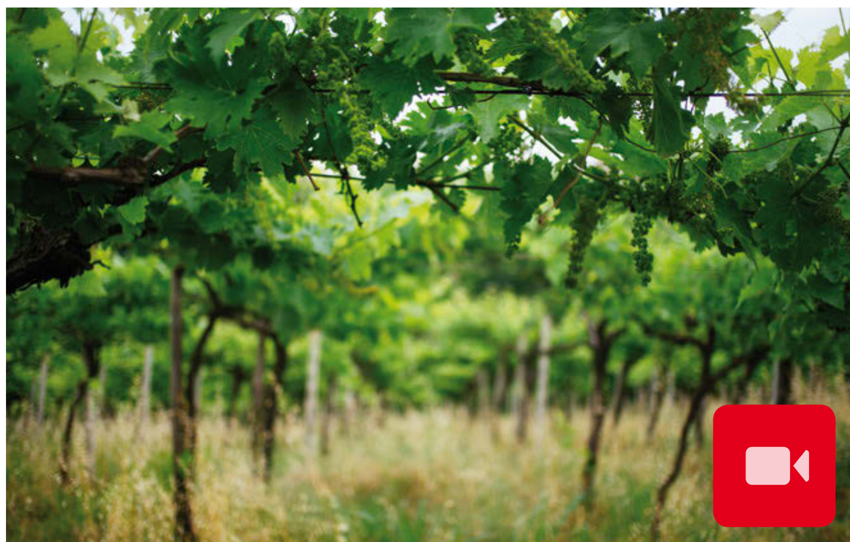

Italmill®

✆ +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

w w w . i t a l m i l l . c o m

bellani.com

# Una festa nel borgo e un convegno per i 10 anni della Dop Tullum



"Piccole Dop in grandi carte dei vini" è l'idea portante dell'evento che si è tenuto il **27 e 28 maggio** con **visite ai vigneti, approfondimenti, degustazioni guidate** e un convegno con importanti relatori nazionali

«Le giornate dedicate alla Dop Tullum - ha spiegato il presidente del Consorzio tutela Dop Tullum, **Tonino Verna** - hanno avuto l'obiettivo di raccontare agli appassionati, agli operatori e ai giornalisti della stampa specializzata le caratteristiche di questo angolo d'Abruzzo stretto tra il mare Adriatico e le altitudini della Maiella, facendone scoprire la biodiversità agricola e alimentare e la ricchezza della sua storia e dei vitigni che generazioni di viticoltori hanno saputo tramandare e che oggi abbiamo l'impegno di valorizzare attraverso la Dop Tullum anche attraverso il ritrovamento, nei vigneti di contrada San Pietro, di una villa rustica romana e di reperti archeologici risalenti al periodo tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C. che diventeranno sede e simbolo di questa denominazione».

La giornata di lunedì 28 maggio era dedicata agli operatori professionali, con la visita ai vigneti e la tavola rotonda sul tema centrale dell'iniziativa "Piccole Dop in grandi carte dei vini": dopo i saluti del sindaco di Tollo (Ch) Angelo Radica, del primo presidente del Consorzio Tullum Dop Giancarlo Di Ruscio e dell'attuale presidente Tonino Verna, nonché del presidente del Consorzio Vini d'Abruzzo Valentino Di Campli, è stata la vota del panel di esperti composto Andrea Terraneo presidente di Vinarium (Associazione delle enoteche italiane), del sommelier Paolo Lauciani e del direttore commerciale di Feudo Antico Andrea Di Fabio che hanno ripercorso i dieci anni della Dop e hanno fatto il punto sulle strategie che consentono di guardare al futuro della più piccola denominazione italiana.

Valorizzare l'autenticità e l'identità del territorio, puntare sui vitigni autoctoni (in particolare Pecorino, Passerina e Montepulciano) con scelte rigorose e sostenibili che guardano al mercato sia dal punto di vista della qualità dei vini sia delle esigenze degli operatori - enoteche e ristoranti, in particolare - coinvolgendoli nella narrazione del racconto della Dop Tullum verso i consumatori, sono stati alcuni dei temi emersi nel corso dell'incontro, nel quale è stata annunciata la scelta di presentare la richiesta per il riconoscimento della Docg, la denominazione di origine controllata e garantita. cod 56007



UN AUTOCTONO AL MESE



## Invernenga, ideale per lunghi affinamenti

di *Piera Genta*

● Vitigno a bacca bianca, unico autoctono di Brescia, intimamente legato alla città tanto da crescere nel più grande vigneto urbano europeo produttivo, quattro ettari a ridosso della Rocca lungo le pendici del colle Cidneo. Documentato con certezza fin dai primi dell'800 ma forse presente già in epoca romana, l'invernenga è così chiamato perché era possibile conservarne l'uva, appesa nei solai, e consumarla nella stagione invernale. È iscritto dal 1971 al Registro nazionale delle varietà di vite e in purezza è presente come unico vino a Indicazione geografica tipica, il Ronchi di Brescia Igt.

Il vino ottenuto con l'invernenga una volta era usato per arricchire vini di bassa gradazione alcolica e con una struttura debole. Ottimo anche per la produzione di vini passiti. Al gusto è dotato di una buona struttura con la pungenza dell'alcol e la sapidità in leggera evidenza rispetto all'acidità. Si presta a lunghi affinamenti in bottiglia e durante l'invecchiamento sprigiona al massimo le sue caratteristiche organolettiche. Ideale con pesce di lago, formaggi delicati e carni bianche. cod 56036

DÉJÀ BU

# Grandi vini alla prova del tempo



di Guido Ricciarelli

Si dice che il fattore tempo costituisca la discriminante decisiva per sancire la vera grandezza di un vino. Un conto è riconoscere dignità di alto profilo alle tante etichette del nostro panorama vinicolo in grado di ottimamente impressionare al momento dell'immissione sul mercato, e magari anche di mantenere il livello iniziale in una prospettiva di medio periodo. Un altro è misurarsi con quei fuoriclasse che nascono per le lunghe percorrenze, offrendosi al loro massimo con una curva evolutiva più ampia. Un gioco per pochi se prendiamo a riferimento il simbolico traguardo (ovviamente intermedio) del decennio, superato il quale inizia un torneo a parte, quello dei vini inafferrabili, come il trittico che segue.

L'Amarone della Valpolicella Riserva La Mattonara 2006 Zymè è uno di questi. In uscita ritardata per la tipologia, lascia letteralmente attoniti per la sua estrema gioventù. L'equilibrio supremo (premessa e promessa di longevità) guida una degustazione avvincente per potenza e profondità, perfino capace di regalare lampi di freschezza grazie alla sensibilità interpretativa del talentuoso Celestino Gaspari.

Analoghe sensazioni ha suscitato un recente riassaggio di Ornellaia 1997. Buonissimo da subito, figlio dell'euforia dell'epoca (non sempre confermata alla distanza), vive un autentico stato di grazia. Densità tannica e impetuosità della trama hanno traghettato il celebre rosso bolgherese verso una nuova dimensione, fatta di un'eleganza balsamica, levigata. Una delizia fatta vino.

L'Alto Adige Terlaner Rarità 1991 della Cantina di Terlano, presentato alla stampa soltanto lo scorso anno, costringe ad una ulteriore sottolineatura smentendo il luogo comune sulla gracilità costitutiva dei bianchi italiani. Gioia pura veder saltare gli schemi per un Pinot bianco corroborato da un saldo di Chardonnay e Sauvignon, così lungamente affinato in acciaio sui lieviti fini dopo un primo anno di botte. Sfaccettato come una pietra preziosa, distillerà sapore ed energia da ogni sua goccia per tanto tempo ancora. cod 56049



# Da Parma un Premio alla creatività a Geoffroy, chef de cave Dom Pérignon



Federico Pizzarotti, Richard Geoffroy e Cristiano Casa

Parma, Città creativa della Gastronomia Unesco, e Dom Pérignon, maison de champagne. Un'unione all'insegna della creatività che il comune emiliano ha voluto premiare, consegnando un particolare riconoscimento a **Richard Geoffroy**, dal 1990 Chef de Cave della cantina e suo massimo interprete. «Noi abbiamo bisogno di creare e far capire allo stesso tempo alle persone quanto gli italiani siano maestri di creazione. Come farlo al meglio se non con un Premio che riesca in qualche modo ad avvicinarci al mondo?». Così ha motivato il Premio alla creatività il sindaco di Parma **Federico Pizzarotti**.

Un avvicinamento che si concretizza in un'unione tutta enogastronomica: da una parte la creatività nel cibo, rappresentata da Parma e dalle sue eccellenze, dall'altra la maestria nell'interpretare la creatività nel vino, appunto Dom Pérignon. «L'estro creativo e una visione originale, uniti a sensibilità, qualità e competenze tecniche uniche - ha spiegato **Valeria Righetti**, senior brand manager Dom Pérignon Italia - hanno reso Dom Pérignon un esempio per l'enologia mondiale, e il nostro chef de cave ne è ispiratore ed eclettico interprete».

Richard Geoffroy non è solo interprete, ma anche "demiurgo" delle etichette Dom Pérignon: è stato lui ad introdurre il concetto di Plénitudes, finestre temporali, raggiunte grazie all'evoluzione sui lieviti, durante le quali lo champagne rivela la propria identità e può essere quindi presentato al mondo. «Ogni millesimato - ha spiegato lo Chef de Cave - evolverà per step diversi e a distanza di anni donerà sensazioni diverse. Si tratta di scadenze temporali che per noi rappresentano sempre gioie, leggerezze e pienezze che cambiamo nel tempo, tappa dopo tappa».

La premiazione è avvenuta presso la sala Consiglio del Comune dove, alla presenza del sindaco Pizzarotti e dell'assessore alle Relazioni internazionali **Cristiano Casa**, è stato conferito a Geoffroy il Premio alla creatività di Parma città creativa della gastronomia Unesco, per il suo contributo di innovazione, creatività e visione al mondo dell'enologia. Con questo, anche una stampa raffigurante il tracciato della città di Parma e la coccarda ufficiale. «Questo premio - ha commentato Geoffroy - vede sancire la creatività di Dom Pérignon e richiama la cultura di un territorio e della sua gente che con grande umiltà ha raccolto una visione, una visione che guida l'azione quotidiana della squadra che ruota intorno alle cantine dello Champagne».

«Questo premio - ha aggiunto orgoglioso il sindaco di Parma - intensifica il legame tra Parma ed Épernay. Le abilità eccellenti di maestri che creano in termini di cibo e di vini appartengono alle due città, e grazie a questo riconoscimento, si sono unite ancor più concretamente». Gli fa eco l'assessore Cristiano Casa: «Questo premio, grazie alla prestigiosa presenza di Geoffroy, sancisce la cifra peculiare dell'iniziativa: celebrare la capacità di trasformare prodotti del territorio, farli diventare ambasciatori di città, valorizzare le eccezionali tradizioni e gli straordinari risultati che la cucina può offrire e soprattutto il talento di protagonisti dell'enogastronomia di altissimo livello».

cod 55660

# I Vini dell'Alto Adige in tour a Roma, Firenze e Milano

Un allestimento emozionale, capace di ricreare le zone vitivinicole altoatesine, protagonista di un banco d'assaggio itinerante che toccherà il 6-7-8 ottobre tre città italiane con una selezione di 50 vini del territorio. Vivere l'Alto Adige e scoprire la sua ricca offerta vitivinicola senza spostarsi dalla propria città: è questo l'obiettivo del road show ideato dal Consorzio Vini Alto Adige, che in autunno porterà un'ampia gamma di etichette del territorio in tour per l'Italia. Sono tre le tappe previste: si comincia da Roma sabato 6 ottobre, per proseguire a Firenze domenica 7 e concludere a Milano lunedì 8.

Il banco di assaggio itinerante proporrà un allestimento emozionale da percorrere con il calice in mano, per scoprire il territorio e le sue zone di produzione attraverso i vini più rappresentativi. Cinquanta le etichette in degustazione, alle quali spetterà il compito di tratteggiare le caratteristiche degli areali e descrivere la tradizione enologica di un territorio che in soli 5.400 ettari vitati ospita 20 diversi vitigni.


Foto Ivo Corra

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso, aprirà dalle 15.30 alle 16.30 solo per gli operatori di settore. Questi, così come le principali associazioni di sommellerie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento pre-accreditandosi su: **http://bit.ly/AltoAdigeInTour**. cod 55940

BOLLICINE… CHE PASSIONE!

# Cdv Brutrosso, vino che mette allegria

di *Piera Genta*

Cdv Brutrosso è un metodo Classico ottenuto da uve di Lambrusco di Sorbara in purezza, vitigno antico nelle origini che si sta trasformando in un vino moderno in ascesa nei gusti dei consumatori. Si tratta di uno spumante piacevole e immediato che matura sui lieviti solo 9 mesi prima del dégorgement e sfrutta le potenzialità espressive del vitigno. Il nuovo spumante dell'azienda Cantina della Volta, presentato al 52° Vinitaly, vuole essere un vino di qualità pensato per le famiglie e i giovani che si affacciano al mondo del vino ad un prezzo in enoteca inferiore ai 10 euro.

Si presenta con un invitante colore rosso rubino brillante, spuma leggermente rosata e compatta con perlage fine e persistente. Il profumo si sviluppa attorno a note fragranti di lamponi e fragoline. Per continuare con la scorza d'arancio ed un accenno di violetta. Al palato è fresco e gradevole, una buona persistenza dotato di un ottimo equilibrio tra acidità e sapidità e una chiusura pulita. Un vino gourmet, ideale come aperitivo e a tutto pasto si sposa perfettamente con le tipicità del territorio modenese: pastasciutte, tortellini, carni bollite. Temperatura di servizio 8-10°C.

L'etichetta mette in evidenza il logo della cantina, una barca. Cantina della Volta, nata nel 2010 con l'obiettivo di reinterpretare il Lambrusco modenese, si trova a Bomporto, che la navigazione fluviale che collegava Modena con Venezia e il mare Adriatico ha reso un punto economicamente strategico nel corso della storia. Il suo nome deriva proprio dalla manovra che le barche da fiume facevano per ritornare verso la città cariche di derrate alimentari.

cod 56042



LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

# Il Toscana Rosso Igt "Colore" racconta la storia di Bibi Graetz

di *Piera Genta*

La sua etichetta può essere guardata come un quadro. Rappresenta la strada di accesso ad una storia personale, quella di Bibi Graetz, iniziata con soli due ettari di un vecchio vigneto attorno al Castello di Vincigliata. Nel 2000 l'inizio di un percorso che lo ha fatto conoscere in tutto il mondo. La sua idea è quella di fare del vino un'opera d'arte, quindi l'involucro diventa una vera e propria tavolozza sulla quale il "pittore" Bibi sperimenta continuamente.

L'etichetta che spazia dal rosso al giallo ha un tocco allegro, unico. "Colore" è un vino speciale sicuramente di punta dell'azienda, tiratura molto limitata ad un prezzo non proprio popolare, nato come esclusiva di Giorgio Pinchiorri. Si tratta di un blend di Sangiovese, Canaiolo e Colorino, in pari misura. La vendemmia avviene esclusivamente a mano. Affinamento in barrique di rovere francese per 24 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Si presenta di un rosso rubino, carico e lucente. Al naso mostra una elegante pienezza di frutti rossi con rimandi di cuoio e di spezie delicate. Struttura eccellente, potente, vibrante, piacevole trama tannica. Un finale persistente, godibile che rimanda alla bellezza del territorio e alla tipicità dei vitigni: la struttura del Sangiovese, la pienezza di frutto del Colorino e il pepe verde del Canaiolo. Un prodotto senza classificazioni, per volere dello stesso Bibi, che ha conquistato una posizione tra i vini di prestigio. Si abbina con piatti importanti a base di carne rossa. cod 56038




BEN...BEVUTI AL SUD

# Ganimede e Flami di Tenuta Cuffaro Intriganti blend per palati esigenti



di *Gianni Paternò*




Era il 1999 quando Salvatore Cuffaro, da tutti conosciuto come Totò, acquistò in contrada Consorto di San Michele di Ganzaria, a pochi km da Caltagirone (Ct), una tenuta di 60 ha. Era in quasi abbandono. Totò si rimbocca le maniche e la trasforma in un'azienda moderna con 22 ha di vigneti, 7 di uliveti, e altro tra cui 300 piante di finger lime.

Consulente agronomico ed enologo è Donato Lanati. Oggi le bottiglie sono solamente 100mila in 7 etichette a cui se ne stanno aggiungendo altre due, ma con l'avvento in azienda dei figli Ida e Raffaele si spera di aumentarne considerevolmente il numero.

Degustiamo il Ganimede 2017 e il Flami 2016, entrambi Dop Sicilia. Il primo è un blend di Chardonnay 60% e Viognier. All'olfatto fiori bianchi, erba di prati, frutta esotica, fine e franco; al palato sentori minerali leggermente sapidi, equilibrata freschezza, armonia perfetta.

Il Flami viene da uve di Tempranillo 65%, Nero d'Avola 25%, Petit Verdot 15%. Naso complesso, essenzialmente balsamico e speziato, con ciliegie sotto spirito, tabacco, liquirizia; in bocca di grande vivacità con tannini giusti, equilibrata struttura, una fragranza che riporta i sentori olfattivi. Ciascuno in enoteca a 14 euro. cod 56046



# “Burgum Novum” di Castelfeder Pinot Nero dell’anno

Alto Adige regione più premiata all’edizione 2018 delle Giornate altoatesine del Pinot Nero. Premiati anche i primi 3 della “Top 10” delle ultime 17 edizioni del concorso: Castelfeder, Girlan e San Michele Appiano. Vincitore del 17° Concorso nazionale del Pinot Nero, con 89 punti, è il Pinot Nero Riserva “Burgum Novum” di Castelfeder, cuvée di uve provenienti da Gleno/Montagna. Al secondo posto con 88,5 punti troviamo due etichette a pari merito: il Pinot Nero Riserva “Trattmann” di Kellerei Girlan di Cornaiano e il Pinot Nero Riserva “Monticol” di Kellerei Terlan di Terlano. Terzo con 88,25 punti il Pinot Nero Riserva “Sanct Valentin” della Cantina Produttori San Michele Appiano.

Proseguendo nella “Top ten”, al quarto posto troviamo il Pinot Nero Riserva “Anrar” di Kellerei Andrian, al quinto il Pinot Nero Riserva “Abtei Muri” di Muri-Gries Weingut Klosterkellerei, al sesto a pari merito il Pinot Nero Riserva “Maglen” di Kellerei Tramin e il Pinot Nero “Ludwig” di Elena Walch, al settimo a pari merito il Pinot Nero Riserva “Kollerhof” di Weingut Kollerhof e il Pinot Nero “Villa Nigra” di Kellerei Schreckbichl, all’ottavo il Pinot Nero “Palladium” di K. Martini & Sohn, al nono il Pinot Nero Riserva di Kellerei Bozen e infine al decimo posto il Pinot Nero Riserva “Stroblhof” di Weingut Stroblhof d. Hanni Ausserer Rosmarie.

Alla consegna degli attestati hanno presenziato il Barone Giovanni Rubin de Cervin Albrizzi, proprietario di Castel d’Enna, Monika Delvai Hilber e Horst Pichler, sindaci dei paesi di Montagna ed Egna, e Luis Durnwalder, ex governatore della Provincia di Bolzano. Un saluto al pubblico di esperti e produttori è stato rivolto da Ines Giovanett, presidente dell’Associazione Giornate del Pinot Nero, e da Peter Dipoli, vicepresidente e co-fondatore della medesima.

L’elenco completo dei vini premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**.
Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 55708

## Monticol Alto Adige Terlano Pinot Nero Riserva 2015

2° - CONCORSO DEL PINOT NERO 2018

**Uve**: 100% Pinot nero
**Vinificazione**: vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d’acciaio inox
**Affinamento**: 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in barrique
**Colore**: rosso rubino-granato lucente
**Profumo**: ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di more e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di tabacco e pietra focata
**Sapore**: piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale retrogusto complesso e persistente.
**Gradi**: 14.5% vol
**Servire a**: 16-18°C




**Cantina Terlano**
via Silberleiten 7, 39018 Terlano (Bz)
Tel 0471 257135
**www.cantina-terlano.com**

# Valpolicella Ripasso Bonazzi miglior vino al concorso di Pramaggiore

È l'Azienda agricola Bonazzi di San Pietro in Cariano (Vr) la vincitrice del premio "Leone d'oro" al vino che ha ottenuto il punteggio più alto, il Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore "Cà Volpare" 2010. Il Concorso enologico nazionale vini Docg, Doc e Igt di Pramaggiore, giunto quest'anno alla 57ª edizione, ha attribuito come da tradizione i premi ai migliori vini e alle migliori aziende d'Italia. I numerosi campioni in gara sono stati attentamente esaminati da una giuria composta da un centinaio tra enologi ed enotecnici Assoenologi.

Tra i premi assegnati, la Medaglia d'oro (punteggio minimo di 80/100) è stata attribuita al Calabria Igt Rosato "Le Rose" dell'Azienda agricola Romano & Adamo e al Merlot Doc Venezia 2015 di Tenuta Polvaro. Quest'ultima ha ricevuto anche l'Oscar d'argento regionale.

L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 55701



## Tenuta Polvaro Merlot Doc Venezia 2015

MEDAGLIA D'ORO

**Uve**: 100% Merlot
**Vinificazione**: pigiadiraspatura, fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata e con utilizzo di lieviti selezionati. successiva fermentazione malolattica
**Affinamento**: 6 mesi in serbatoi e 12 in barrique
**Colore**: rubino brillante con riflessi magenta
**Profumo**: intenso con aromi di frutta rossa (prugne, ciliegie, ribes) con sentori di vaniglia e cacao
**Sapore**: tannino morbido, suadente, di buona struttura e alcolicità
**Gradi**: 13% vol
**Servire a**: 18-20°C
**Abbinamenti**: primi piatti saporiti, salumi, carni e formaggi stagionati




**Tenuta Polvaro**
via Polvaro 35 - 30020 Annone Veneto (Ve) - Tel 331 1261618
**www.tenutapolvaro.it**

## Le Rose Calabria Igt Rosato

MEDAGLIA D'ORO

**Uve**: Gaglioppo e Merlot
**Vinificazione**: in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve e macerazione breve sulle bucce
**Affinamento**: 6 mesi in acciaio
**Colore**: rosa corallo con riflessi di ciliegia
**Profumo**: al naso un impatto dolciastro, richiama note floreali, con sfumature di frutti rossi
**Sapore**: delicato, aromatico, armonico
**Gradi**: 13% vol
**Servire a**: 14°C
**Abbinamenti**: ideale per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti di mare




**Azienda Agricola Romano & Adamo**
contrada Lipuda - 88811 Cirò Marina (Kr)
Tel 340 5641411
**www.romanoeadamo.it**

# STRUDEL DI VERDURE con fonduta di Gorgonzola

www.ifse.it

*Ingredienti per 4 persone*

*Piatto realizzato dallo Chef:* **Riccardo Marello**

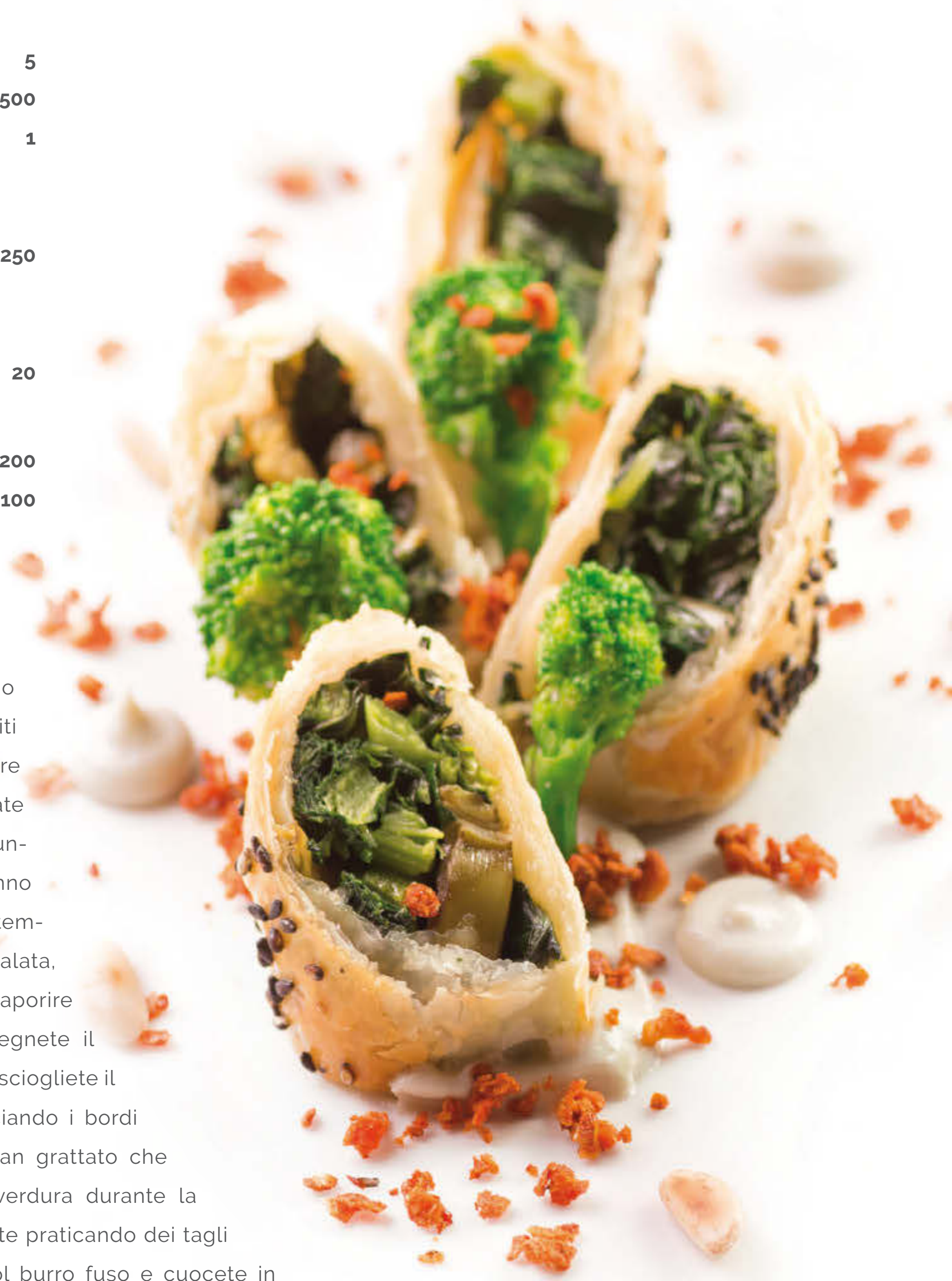
*IFSE Culinary Institute*

## Ingredienti

| | | |
|---|---|---|
| Carciofi | n. | **5** |
| Cime di Rapa | g. | **500** |
| Spicchio Aglio | n. | **1** |
| Olio Extra Vergine | q.b. | |
| Sale | q.b. | |
| Pasta Sfoglia | g. | **250** |
| Burro | q.b. | |
| Pane Grattugiato | q.b. | |
| Pinoli | g. | **20** |

*Per la Fonduta*

| | | |
|---|---|---|
| Gorgonzola | g. | **200** |
| Panna | g. | **100** |



## Procedimento

Fate soffriggere in olio e.v.o. uno spicchio d'aglio a fuoco lento. Quando comincerà a dorarsi unite i carciofi puliti e tagliati a spicchietti. Fate insaporire qualche minuto poi coprite e abbassate la fiamma. Aggiustare di sale e aggiungere i pinoli portando a cottura. Dovranno essere morbidi ma croccanti. Nel frattempo lessate le cime di rapa in acqua salata, scolate e unite ai carciofi. Fate insaporire alcuni istanti a fiamma vivace e spegnete il fuoco. Fate raffreddare. Nel frattempo sciogliete il burro e spalmatelo sulla sfoglia lasciando i bordi asciutti. Coprite con uno strato di pan grattato che servirà ad assorbire i succhi della verdura durante la cottura. Farcite con i carciofi e chiudete praticando dei tagli sulla parte superiore. Spennellate col burro fuso e cuocete in forno già caldo a 200° C per circa 15/20 minuti.

*Per la Fonduta*

Preparate la fonduta facendo sciogliere a fiamma bassa il gorgonzola tagliato a pezzetti insieme alla panna liquida. Continuate a mescolare fin quando il formaggio non sara' completamente sciolto e amalgamato.

*Fotografie e Grafica:* **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute


Alistair and Rose Turnbull

# Lobethal Bierhaus

## Tradizione brassicola in South Australia

Sono **oltre 40 i birrai artigianali che convivono in South Australia**, comprendendo quindi le estese zone che circondano la sua **capitale, Adelaide.** Tra questi c'è **Alistair Turnbull**, birraio della **Lobethal Bierhaus**


*di Giovanni Angelucci*

Se pensate che lo stato dell'Australia Meridionale sia esclusivamente la patria del vino, allora siete in errore. E non di poco, perché da queste parti è peculiare anche la produzione di birra. Certamente è una delle zone mondiali vocate alla viticoltura con le tre aree McLaren Vale, Barossa Valley e Adelaide Hills, ma negli stessi territori (nonché nella parte più metropolitana) c'è gran fermento anche in termini brassicoli.

Il nome forse più conosciuto (per numeri e attività di marketing) è Cooper's Brewery, il birrificio fondato nel 1862 dalla famiglia Cooper che ancora oggi gestisce l'azienda e organizza tour in stile Guinnes. In realtà però c'è molto di più da scovare, microbirrifici e birrai che producono birre su loro immagine e somiglianza.

A rendere l'idea potrebbe essere l'itinerario che si delinea lungo la Port Dock Brewery sulla strada che porta a Port Adelaide, proseguendo tra le colline di Adelaide: da non perdere è il Grumpy's Brewhaus a Hahndorf, il Barossa Valley Brewing nell'omonima valle, la Goodieson Brewery in McLaren Vale o il Lobethal Bierhaus. Se poi siete pigri ogni anno intorno ad aprile-maggio si svolge il Craft Beer & Cider Festival dove incontrare in un colpo solo più di 30 produttori di birra che si danno appuntamento ad Adelaide per due giorni.

Nell'ultima avventura australiana ho conosciuto proprio lui, il birraio Alistair Turnbull della Lobethal Bierhaus, con cui ho scambiato due chiacchiere.

Nel 1851 il signor F.W. Kleinschmidt costruì e gestì un birrificio originario di quella che sarebbe poi diventata la Lobethal Tweed Factory e in seguito la Onkaparinga Woolen Company (ricordate l'icona australiana Onkaparinga Blankets?). Sebbene il birrificio originale sia stato chiuso dopo circa due decenni di attività, l'area di Lobethal continuò a essere un centro per la coltivazione del luppolo (insieme all'orzo e ai lieviti maltati). Nel 1900 infatti la famiglia Kleinschmidt si dedicò alla coltivazione della "pianta rampicante" in quest'area e quello che allora era il loro forno originale per essiccare il luppolo è ora la casa del Lobethal Bierhaus.

Una realtà diventata ormai molto importante per l'Australia intera: nel marzo 2008, dopo soli 9 mesi di attività, ha ricevuto sei medaglie al prestigioso Australian International Beer Awards (Aiba), negli SA Great Regional Awards è stata votata come attrazione turistica numero uno nelle Adelaide Hills e altre 32 medaglie sono state vinte tra il 2009 e il 2016, sempre in occasione degli Aiba, incluso l'oro per la Ipa. Insomma, un onore condividere una birra con il birraio Alistair.

***Riuscite ad avere una produzione "australiana"?***

Sì, per quanto possibile utilizziamo tutti ingredienti di provenienza locale sia nel nostro birrificio che nel ristorante adiacente. Questo è ovviamente uno dei principali motivi per cui abbiamo scelto di sviluppare un sistema di maltazione completamente personalizzato, da cui arriverà la prossima versione di birra senza glutine prodotta con il nostro malto di sorgo.

***Qual è lo stile delle vostre birre?***

Nonostante le nostre birre siano basate su una serie di stili diversi spesso stabiliti all'estero, io ritengo che tutte le birre Lobethal Bierhaus siano 100% australian style; sono contrario alla categorizzazione obbligatoria sotto uno stile.

***È possibile avere un ciclo chiuso di produzione?***

La nostra intenzione è quella di produrre al 100% cereali maltati e torrefatti in casa, stiamo lavorando per questo; nel frattempo utilizziamo tutti i malti base coltivati localmente e una piccola porzione di specialità importate.

***Cos'è che ti ispira durante la produzione?***

Per la nostra ispirazione attingiamo da tutti gli angoli del mondo. Prima di "ritirarmi" nel settore della birra ho avuto la fortuna di viaggiare molto durante la mia precedente carriera nel settore finanziario, così da trascorrere ben 10 anni negli Stati Uniti durante il decennio '90 e cinque stagioni, poi, in Europa. Dunque posseggo una visione abbastanza ampia del settore brassicolo da permettermi di produrre con un'esperienza consolidata negli anni.

***Usi legno per le tue birre?***

In passato ho fatto invecchiare diverse birre speciali in botti di legno e attualmente stiamo vendendo una versione realizzata con farina d'avena al cioccolato che è stata affinata per 12 mesi in barili di legno francese precedentemente occupato da Porto. Ma ci tengo a precisare che sono lontano da tutti coloro che ricercano artificialmente il sapore del legno nella birra.

***Quali sono secondo te le realtà brassicole di maggior qualità in South Australia?***

Il birrificio artigianale di maggior successo (escludendo i Coopers che considero uno dei principali birrifici ma soltanto sulla base delle dimensioni e della lunga storia che va oltre i 150 anni) secondo me potrebbe essere Pirate Life (a soli 3 anni di attività produce oltre 3 milioni di litri all'anno con notevoli piani di espansione). A differenza di molti altri, non stiamo cercando di crescere in modo esponenziale, siamo un'azienda a conduzione familiare, amiamo quello che facciamo e il nostro obiettivo è semplicemente quello di continuare a cercare di farlo sempre meglio.

Come noi ce ne sono diversi e il bello della produzione brassicola in South Australia è proprio questo: qualità, diversificazione e identità.

cod 56005



# Novant'anni di successi per il birrificio maltese Farsons

**Era il 1928 quando da un piccolo birrificio maltese usciva la prima Pale Ale. Quel birrificio si chiama Farsons e oggi celebra 90 anni di successi che l'hanno portato a diventare una vera e propria istituzione nell'isola**






Negli anni la piccola azienda (il cui nome deriva dall'unione di Farrugia & Sons, la famiglia che l'ha fondata) è cresciuta grazie a fusioni strategiche, prima con Simonds (appena un anno dopo la fondazione) poi nel 1948 con la Malta Export Brewery, che produceva la Cisk poche decine di metri più in là e oggi esporta le sue birre in tutto il mondo, Italia compresa.

I Farrugia non hanno mai abbandonato la guida dell'azienda. Oggi al timone c'è **Louis A. Farrugia**, figlio di quel Lewis che ebbe l'idea di trasformare in un birrificio il mulino di famiglia, distrutto nel 1919 durante i moti del Sette Giugno. «Nonostante i tempi difficili, mio padre fu uno dei primi maltesi a capire che Malta aveva un futuro nell'industria», dice oggi il presidente della società. Quella di Farsons è una storia di imprenditori illuminati, di sperimentazione costante, di attenzione al mercato e alle sue evoluzioni, persino di anticipazione delle tendenze. Basti pensare che già l'etichetta della prima Farsons Pale Ale, oltre alla figura di Nettuno (il cui tridente compare tuttora nel marchio), testimoniava con orgoglio che il prodotto era "maturato naturalmente, senza sostanze chimiche né conservanti", «ben prima della consapevolezza moderna dell'importanza degli ingredienti naturali e della rinuncia agli additivi chimici», fa notare ancora Farrugia.

E a proposito di Pale Ale, Farsons ha deciso di festeggiare il suo compleanno con un'edizione tutta speciale. Ottenuta a partire da due tipi di malto e da una miscela speciale di cinque varietà di luppolo, la Farsons Golden Label Pale Ale spicca per la sua combinazione di note luppolate di fondo e gradevoli aromi fruttati. I sentori di albicocca, frutto della passione, bacche rosse e pompelmo si abbinano perfettamente a quelli di malto e a un leggero retrogusto di biscotto. Questa birra speciale, tuttavia, non è l'unica iniziativa. Pur continuando a crescere e allargando il proprio sguardo ai mercati internazionali, il gruppo Farsons ha sempre coltivato il suo legame con Malta e sull'isola ha lasciato segni profondi. Ecco perché ha scelto di celebrare i suoi 90 anni anche con atti di mecenatismo nei confronti della comunità locale, «a dimostrazione - ha detto il sindaco di Hamrun, **Christian Sammut** - che Farsons non ha mai dimenticato le sue origini». cod 55835

---

**Farsons Brewery**
The Brewery, Mdina Road - Mriehel BKR 3000, Malta - Tel +356 2381 4114
*ITALIA*: Emilio Lucchetti - 370 3003973
*SICILIA*: Giuseppe Pistone - 393 9465421
www.farsons.com

# San Benedetto Millennium Water
# L'acqua per l'alta ristorazione




Nel corso degli anni San Benedetto ha sviluppato un'offerta sempre più ricca e completa dedicata al mondo dell'Horeca, dalle linee di prodotto in Pet a quelle in vetro. Fra le acque minerali, l'ultima nata si chiama Antica Fonte della Salute Millennium Water. Si tratta di un'acqua rara, proveniente da un mondo lontano, originata da una falda acquifera millenaria, a 236 metri di profondità, preservata e rimasta incontaminata fino ai giorni nostri, con meno dello 0,00001% di nitrati.

San Benedetto dedica Millennium Water a tutti i più attenti clienti dell'alta ristorazione, sempre alla ricerca di prodotti esclusivi e qualitativamente unici. La linea è composta dalla bottiglia in vetro da 65 cl, dalle forme sinuose che ne esaltano la raffinatezza, nei gusti Naturale (Etichetta Silver) e Frizzante (Etichetta Nera) e dal pratico formato da 0,40 litri in Pet. Nel 2018 vedrà la luce anche il nuovo formato da 33 cl che completerà la gamma.

Il successo di Antica Fonte della Salute è stato consacrato da numerosi riconoscimenti a livello internazionale: le tre stelle d'oro del Superior Taste Award, dall'International Taste & Quality Institute di Bruxelles, per i gusti Naturale e Frizzante; il trionfo nella categoria "Beverage" agli Italian Food Award Usa 2017 e agli Italian Food Award di Anuga 2017; la vittoria nella categoria "Best Label" ai Global Bottled Water Awards.

Acqua Minerale San Benedetto ha inoltre lanciato il nuovo sito **www.sanbenedettofoodexcellence.com**, un progetto digitale di respiro internazionale, dal posizionamento premium, che presenta l'offerta di eccellenza di San Benedetto per la ristorazione. Il cuore del progetto è il web magazine, un hub di contenuti premium che, attraverso le due rubriche "Sapori" e "Italia, I Love You", ripercorre i valori di San Benedetto, primo fra tutti l'italianità, e abbraccia le esigenze di target differenti con le sezioni dedicate alla cucina e ai borghi più belli d'Italia.

Questo nuovo progetto digitale si presenta in una veste grafica raffinata, con immagini premiumness e aspirazionali, in grado di condurre l'utente alla scoperta dei valori di eleganza, purezza e bellezza. Una nuova straordinaria realtà San Benedetto dedicata all'eccellenza disponibile anche in lingua inglese per portare l'italianità, i sapori e il buon gusto di San Benedetto anche oltreconfine. cod 55861




**Acqua Minerale San Benedetto**
viale Kennedy 65 - 30037 Scorzè (Ve)
Tel 800 544555 - www.sanbenedetto.it

# Bevi consapevolmente
# L'invito di Acque Minerali d'Italia

Prosegue su **quattro temi guida il progetto educativo** per spiegare le **differenze fra le acque minerali**, campagna d'informazione ideata e promossa dalla società alla quale fanno capo i brand **Norda**, **Sangemini** e **Gaudianello**



Ricordare ed evidenziare che le acque non sono tutte uguali: questo l'obiettivo principale del progetto con il quale Acque Minerali d'Italia desidera sfatare i pregiudizi che ancora oggi esistono fra i consumatori su un tema così importante per il benessere e la salute di tutti noi. Se è vero infatti che l'Italia è una delle nazioni al mondo dove si beve più acqua minerale (oltre 200 litri pro capite) ed è quella che detiene primati per numero e qualità delle sorgenti, è altrettanto vero che non esiste un'informazione chiara sulle differenze fra le proprietà delle varie acque minerali e sulle differenti categorie (ipominerali, oligominerali, medio-minerali e iperminerali).

Il progetto punta perciò su quattro grandi temi educativi: identificare i bisogni, stabilire le identità, suggerire le quantità e definirne le qualità. Non è quindi un caso se Acque Minerali d'Italia è stata la realtà tutor del più importante evento del 2018 dedicato all'acqua come risorsa per il pianeta e fonte di benessere e salute, tenutosi lo scorso mese di marzo presso il Labirinto della Masone a Fontanellato di Parma, durante la Giornata mondiale dell'acqua. Negli interventi che si sono susseguiti da parte di esperti in dietetica e nutrizione clinica è stato sottolineato come sia importante, per evitare l'attuale banalizzazione del prodotto, considerare sempre di più l'acqua minerale alla base della piramide alimentare come un vero e proprio alimento.

Un esempio assolutamente significativo è quello di Sangemini: il suo mix unico di sali minerali e calcio, presente in forma facilmente assimilabile (biodisponibile), ha effetti benefici rinforzando le ossa, proteggendo i muscoli, la pelle e i capelli. Un litro di acqua Sangemini equivale al 40% del fabbisogno giornaliero di calcio e ha lo stesso contenuto di calcio di 2 bicchieri di latte o di 2 vasetti di yogurt. I bicarbonati di cui è ricca, contrapposti al basso contenuto di sodio, aiutano anche le funzioni digestive ed esercitano un effetto tampone sull'acido lattico prodotto dai muscoli durante l'attività sportiva, contribuendo a innalzare la soglia della resistenza alla fatica. Non è quindi un caso se Sangemini è presente in molte discipline sportive quali il ciclismo (anche quest'anno è "acqua ufficiale" del Giro d'Italia), calcio, volley, basket. Sangemini ha alle spalle oltre 300 studi e ricerche scientifiche che testimoniano la sua unicità.




cod 55763

**Acque Minerali d'Italia**
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it




# Il Caffelier e il caffè *à la carte*
# La rivoluzione di Caffè del Caravaggio

Il **menu** è, per definizione, la **carta d'identità di un ristorante**. Leggendolo, una persona può farsi un'idea del **tipo di cucina offerta**, dei **prezzi dei piatti**, degli **ingredienti utilizzati** e del **target del locale**

Da italiani abbiamo una marcia in più e un singolo menu non ci basta: la carta dei vini va a completare sapientemente quella del cibo, illustrando le meraviglie di una cantina che, se ben assortita da un sommelier qualificato, potrebbe quasi reggere da sola gran parte del "peso" e del prestigio dell'intero ristorante. Perché non proporre anche una carta del caffè simile, per concetto, a quella dei vini?

Certo, per farlo bisognerebbe prima comprendere ed accettare una grande verità: "il caffè" non esiste, ne esistono tanti, profondamente diversi tra loro. Per poter compilare una carta del caffè occorre conoscere il mondo legato a questa stupefacente bevanda, rispettarne il ciclo di vita, saperne distinguere le caratteristiche, il profumo, il sapore.

Questa è, in sostanza, la mission di Caffè del Caravaggio, azienda interamente italiana che ha scelto di promuovere incessantemente la propria Carta del Caffè nel mondo della ristorazione. Per noi italiani il rito del caffè a fine pasto è qualcosa di sacro, un piacere intenso e gratificante.

Caffè del Caravaggio ha studiato a fondo il mondo del caffè e ritiene che il Caffelier, un esperto conoscitore della bevanda, sia una figura destinata a ritagliarsi sempre più spazio nel settore del food & beverage. Per abitudine, del vino vogliamo sapere tutto: provenienza, annata, solfiti, uvaggio... Prima di berlo o servirlo, viene fatto assaggiare per evitare spiacevoli inconvenienti. Se il caffè è cattivo, invece, è qualcosa che può succedere e non sappiamo quasi mai ciò che beviamo o, peggio, proponiamo ad altri.

Ma è venuto il momento di cambiare. La Carta del Caffè di Caffè del Caravaggio contiene sia le domande sia le risposte che gli amanti del caffè dovrebbero imparare a considerare essenziali: è una miscela o una monorigine? Da dove viene? Che gusto offre al palato? Qual è la sua storia? Il menu dedicato permette a chiunque di scegliere il caffè che meglio si abbina al cibo appena degustato, avendo la certezza di avere a che fare esclusivamente con miscele o monorigini di pura Arabica, biologiche e rispettose del mercato equosolidale. Per Caffè del Caravaggio la qualità è l'unica rivoluzione destinata a vincere sempre.

cod 55780

**Caffè del Caravaggio**
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

# Ristoratori, il caffè esige il suo menu! Ecco come stupire e fidelizzare i clienti

In un mondo ideale, la domanda "potrebbe portarci il menu dei caffè?" a fine pasto servirebbe, per l'appunto, a chiedere al cameriere l'elenco dei caffè disponibili, con foto e informazioni su origini e caratteristiche. Sfortunatamente viviamo in un mondo imperfetto e, nove volte su dieci, la richiesta del menu dei caffè da parte di un cliente verrebbe scambiata per una battuta o una presa in giro. Eppure è davvero strano! Esistono molti tipi di caffè in commercio, provenienti da diversi Paesi e continenti e con enormi differenze di gusto e storia alle spalle: perché non sfruttarli come preziosa risorsa di marketing, al pari di una ricca cantina di vini? Purtroppo, come tutto il resto, anche l'ambiente della ristorazione è innovato e arricchito da pochi illuminati che scelgono di proporre qualcosa di alternativo e veramente originale, destinato magari a divenire "di tendenza" solo dopo qualche anno.

Basta pensare al mondo della birra: vent'anni fa i microbirrifici artigianali in Italia si potevano contare sulle dita di una mano, ad essere generosi. Oggi invece stiamo vivendo un vero e proprio boom di produzione e, perfino, esportazione di centinaia di birre pensate e battezzate nel nostro Paese: si potrebbe quasi iniziare a parlare di saturazione del settore, per la quantità di birrifici artigianali attualmente in attività! I primi a partire, ovviamente, hanno potuto per lungo tempo imporsi come leader del settore, vincendo premi, aumentando notevolmente la produzione e insegnando agli altri "come si fa".



*di Cristiano Canali*

Nel campo della ristorazione, chi oggi decide di puntare sul caffè di qualità si sta preparando al futuro nel modo giusto. A differenza della birra, il caffè è la bevanda più consumata nel mondo dopo l'acqua, la prima in assoluto dotata di gusto (l'acqua ha sapore neutro). Far concludere un pasto o una cena con un caffè eccellente valorizza in un attimo tutta l'esperienza culinaria appena vissuta e poter offrire ai propri clienti una serie di alternative suddivise per gusto, provenienza e caratteristiche organolettiche denota una passione e una cura per i dettagli difficili da ignorare.

In un ambiente ormai saturo di sommelier, è arrivato il momento di abbracciare anche l'immensa ricchezza del caffè e convertirla in successo per la propria attività e in soddisfazione per i clienti: il mondo magari rimarrà comunque imperfetto, ma il vostro ristorante sarà un valido rifugio per chi sceglie di abbracciare i piccoli, grandi piaceri della vita. cod 55786




# Sistema Caffè Cagliari 10+ Alta qualità e risparmio garantito

Al ristorante l'utilizzo del caffè monoporzionato e delle attrezzature dedicate permette un notevole risparmio economico. Secondo le ultime analisi, il mercato del caffè monoporzionato in Italia ha registrato risultati in costante crescita anche nel biennio 2016-2017. Oltre ai canali Retail, Vending e Ocs (office coffee service) un significativo incremento delle vendite è stato rilevato anche nel canale Horeca, dove un tempo si consumavano principalmente le miscele di caffè in grani.

I fattori che hanno determinato una crescita così importante possono essere individuati nell'innovazione dei sistemi di estrazione, sempre più avanzati, e nello sviluppo tecnologico delle capsule. Grazie a questi sistemi è oggi possibile ottenere un caffè espresso di alta qualità, indipendentemente da tutti quei fattori che influenzano la corretta estrazione dell'espresso.

Tra i sistemi combinati macchina-capsula dedicati ai professionisti della ristorazione, Caffè Cagliari 10+ offre prodotti di alta qualità e consente inoltre un notevole risparmio energetico. Infatti le macchine professionali a capsule che Caffè Cagliari ha selezionato per questo sistema, permettono un consumo energetico inferiore rispetto alle macchine espresso tradizionali proprio perché progettate a basso consumo. Nel complesso è stato calcolato che il risparmio energetico si aggira in media intorno al 50%, principalmente grazie alla moderna tecnologia delle macchine. Studiate appositamente per soddisfare consumi minori rispetto a quelli di un bar, hanno una bassa potenza di assorbimento di Watt e caldaie più piccole che si scaldano rapidamente. Di conseguenza queste macchine possono essere accese poco prima l'inizio del servizio.

Inoltre con l'utilizzo di una sola attrezzatura si risparmia anche sul prodotto, poiché in ogni capsula Caffitaly System il caffè è già dosato e pressato in modo ottimale, eliminando lo spreco di prodotto e le rimanenze di caffe` macinato a fine giornata. Infine si risparmia anche sul tempo necessario alla regolazione del macinadosatore, della messa a punto della macchina espresso e delle quotidiane operazioni di pulizia, necessarie a garantire un'estrazione ottimale dell'espresso. cod 55836

---

**Caffè Cagliari**
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

# Brandy 24

## Nuovo distillato di Villa Domizia

**Brandy 24 di Villa Domizia** è il complice ideale nei momenti di relax, quando è possibile dare un calcio agli impegni e **ricavarsi una pausa per la soddisfazione dei sensi**






Brandy è il nome generico di origine inglese dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino che, prima di essere imbottigliata, viene affinata in botte di legno. La storia del brandy italiano è singolare dato che viene apprezzato più all'estero che sul territorio nazionale, inoltre la produzione è stata in prevalenza di tipo industriale. Pare che il primo a far distillare il vino, sul finire del 1700, fosse in Sicilia John Woodhouse, il creatore del marsala così come lo conosciamo oggi, per fortificare il prodotto e trasportarlo in patria, secondo l'uso del vino di Oporto. Seguirono poi altri industriali inglesi, Ingham e Whitaker, ma sempre con lo stesso scopo.

Il primo distillatore a impiantare in Italia un'azienda dedicata al brandy fu Jean Bouton intorno al 1830, che guarda caso proveniva dalla regione di Cognac, con tutto il bagaglio di esperienza tradizionale della zona. Nel tempo tuttavia non sono mai mancate etichette eccellenti. Negli ultimi anni ha attratto la passione di produttori artigianali che ora propongono una qualità notevole.

Villa Domizia vuole inserirsi in questo percorso di valorizzazione del brandy italiano e si rivolge ai consumatori attenti, che cercano distillati di ottima qualità ad un prezzo accessibile. L'azienda di Torre de' Roveri (Bg) conferma l'attitudine all'innovazione ampliando la propria gamma di prodotti: recentemente nell'elenco dei distillati è comparso Brandy 24.

L'ultima creazione di Villa Domizia viene distillata da vini bianchi del territorio in caldaiette di rame tramite impianto a vapore discontinuo e matura per oltre 24 mesi in barriques di rovere francese. Il colore giallo ambrato scuro sfoggia una limpidezza cristallina e l'olfatto viene conquistato da aromi puliti e intensi, che effondono piacevoli note di cioccolato, tabacco, vaniglia, prugna secca e miele. In bocca ha sapori decisi ed eleganti uniti a una morbidezza suadente, la dolcezza è finemente bilanciata. La degustazione ideale è in bicchiere ballon a 18-20°C. Brandy 24 ben si abbina a un cioccolato fondente o un buon sigaro cubano o toscano.



*di Andrea Lupini*

cod 55713

**Villa Domizia - Quattroerre Group**
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.villadomizia.net

# Bitter, Rabarbaro, Anisé, Vermouth Liquori adatti per l'aperitivo



Nelle vecchie osterie di una volta ci si andava per sentire le ultime notizie, per comprare il vino da consumare anche a casa e per bere degli aperitivi liquorosi che era assai improbabile trovare nel negozio di paese. Proprio questi liquori aperitivi, dove non esiste una comune definizione merceologica, sono definiti tali dal consumatore ancora oggi, in quanto il posizionamento di questi prodotti è prevalentemente per la loro funzione d'uso "aperitiva". Questa famiglia comprende varie tipologie, anche se noi ne valuteremo solo alcune che sono tra le più diffuse, per consumo, sul nostro territorio nazionale.

I "**Bitter**" anche se hanno origine olandese e il termine proviene dal tedesco (che significa "amaro"), questi liquori trovano in Italia il suo più importante produttore mondiale: la Campari. Sono liquori mediamente alcolici a base di alcool buon gusto o alcool di vino ed erbe aromatizzanti (che ogni produttore ne custodisce segretamente la propria ricetta), dal gusto amaricante. Grazie a quest'ultima particolarità, deriva la denominazione di "bitter". Queste erbe vengono lavorate attraverso un lento processo di infusione o macerazione. I Bitter hanno sempre colori molto forti e vivaci, solitamente dal colore rosso fuoco (questo colore è ottenuto con il carminio di cocciniglia o con coloranti ammessi dalla legge). Viene consumato sia liscio che addizionato con selz, con una fettina di arancio e comunque servito sempre molto freddo. Sono anche molto utilizzati nella preparazione di cocktail.

I "**Rabarbari**" hanno origine italiana e sono dei liquori ottenuti per macerazione ed infusione di radice di rabarbaro in soluzione idroalcolica unita a genziana, quassio, garofano e varie altre materie prime. Da sempre viene usato per le sue virtù toniche e corroboranti. Il rabarbaro viene consumato con selz, liscio o addirittura caldo come il punch.

Gli "**Apéritif Anisé**" di origine spagnola ma di forti tradizioni francesi, sono a base di anice verde, anice stellato ed erbe varie. Viene prodotto in versioni più o meno zuccherine ed hanno gradazione alcolica che varia dai 35 ai 45 gradi. Il più famoso in assoluto è il celebre "Pastis" (che significa pasticcio) di Marsiglia, arricchito con erbe provenzali e liquirizia; abitualmente servito liscio o diluito con acqua.



*di Enrico Rota*

Infine dovremmo includere in questa famiglia assai originale di liquori da aperitivo anche i "**Vermouth**" che non sono dei liquori, ma più semplicemente dei vini aromatizzati all'assenzio ed altre erbe con l'aggiunta di alcool. Grazie però al loro largo uso anche come aperitivo è opportuno inserirli in questa categoria. I Vermouth, dal tedesco Wermuth ("assenzio"), hanno origini antichissime, ma fu proprio un italiano, il torinese Benedetto Carpano, che alla fine del 1700 diede vita per la prima volta, in modo artigianale, al prodotto che oggi tutti noi conosciamo.

cod 55735

# Sake, bevanda che piace sempre più Dessai si presenta da Wicky's Wicuisine


Wicky Priyan e Hiroshi Sakurai

Ospite d'eccezione al ristorante Wicky's Wicuisine, **Hiroshi Sakurai**, patron dell'azienda produttrice di sake Dassai, ha cenato nel ristorante milanese il quale ha stretto una partnership con la stessa Dassai. Il sake sta conquistando sempre di più i consumatori occidentali e italiani. Detto anche "il vino di riso" è un fermentato alcolico composto da riso, appunto, acqua e spore koji. Come per il vino, anche il sake non è solo una questione di piacere per il palato, ma anche una vera e propria cultura, un prodotto capace di tramandare tradizioni, storie ed eredità famigliari. Dassai infatti è una realtà che si tramanda ormai da diverse generazioni della famiglia Sakurai, ognuna delle quali ha apportato piccole modifiche e miglioramenti per portare il proprio sake ai vertici del mercato mondiale, al punto da essere stato scelto da Barack Obama per festeggiare il premier giapponese Shinzo Abe alla Casa Bianca.

Ma veniamo alla presentazione di questo celebrato Sake, avvenuta a Milano in quello che oggi è ritenuto uno dei ristoranti più di tendenza per una cucina orientale fusion, il Wicky's Wicuisine di Corso Italia. «Sono molto onorato - ha detto Hiroshi Sakurai - di essere qui, in questo ottimo ristorante milanese. La nostra azienda è situata in una zona estrema del Giappone, dove vivono più scimmie che uomini. La nostra scelta, da sempre, è quella di produrre solo Sake di prima qualità. Per farlo, non aggiungiamo alcun alcolico durante la fermentazione e - soprattutto - usiamo solo materie prime di altissima qualità a partire dal riso, scelto, di qualità Yamada Nishiki».

Il riso utilizzato per il sake è del resto il migliore, il Yamada Nishiki, che costa il triplo del riso da cucina e da cui viene tolta successivamente la parte esterna del chicco, dove si concentrano i grassi e le proteine. In questo modo la fermentazione riguarderà essenzialmente il cuore del chicco, ricco di amido, che lascia la caratteristica impronta aromatica che contraddistingue i prodotti Dassai. L'acqua, elemento essenziale per la riuscita finale del prodotto, proviene dalle montagne incontaminate di Yamaguchi. Dassai produce diverse tipologie di sake, apprezzate da consumatori e critica: i più celebri sono Dassai 50, Dassai 39 e Dassai 23; Dassai 39 e 50 vengono prodotti anche in versione sparkling.

La serata alla quale ha preso parte Hiroshi Sakurai è stata suggellata da **Wicky Priyan**, resident chef del Wicky's Wicuisine. Sei sono state le portate presentate dal cuoco che hanno puntato su ricette giapponesi classiche, ma anche innovative, in ogni caso strettamente legate al sake. Priyan ha colto l'occasione per presentare anche un progetto a cui sta lavorando da tempo. Il suo maialino, infatti, oltrepasserà i confini del suo ristorante per poter essere preparato in pochi semplici gesti anche tra le mura di casa. Il cuoco ne ha realizzato infatti una versione "sottovuoto", in pratiche confezioni monoporzione racchiuse in un elegante packaging, che hanno tutte le carte in regola per diventare un "must have" per i gourmet.

cod 55677





# Premio Alambicco d'oro
# 66 medaglie a eccellenze tutte italiane

L'annuncio dei vincitori della 35ª edizione del Premio Alambicco d'oro è avvenuto al termine della manifestazione Gocce di Stilla. Il concorso, promosso dall'Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti), era aperto quest'anno anche al Brandy italiano. Le medaglie assegnate sono state 66 - di cui 3 Best gold, 18 Gold e 45 Silver - andate ad altrettanti prodotti da tutta Italia, dalle Valle d'Aosta fino alla Calabria, selezionati tra gli oltre 140 campioni in gara. Il premio speciale per la distilleria che ha ottenuto il maggior punteggio sommando le medaglie vinte è andato alla Distilleria Bottega, che ha conquistato 7 medaglie (una Gold e 6 Silver). Il premio design "Il vestito della grappa", assegnato alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma, è andato alla Grappa Girale della Distilleria Bepi Tosolini.

I prodotti in gara sono stati selezionati da oltre 60 soci assaggiatori Anag dalle diverse associazioni regionali, con specifici test al fine di garantire uniformità di giudizio di prodotti "spiritosi" che si portano dietro aromi e profumi diversi da territorio a territorio. Il premio speciale "Il vestito della grappa", invece, è stato assegnato da una giuria composta dagli architetti Francesca Pozzi e Alessandro Garbero, dal designer Gianni Pasini, docente presso il Politecnico di Milano, da Pierstefano Berta, Giusi Mainardi e Claudia Moriondo, esperti di marketing e docenti universitari, e dal giornalista enogastronomico Claudio Fabbro.

«Nelle ultime edizioni - ha commentato **Paola Soldi**, presidente Anag - abbiamo aperto il concorso alle aziende vitivinicole con le loro "grappe di fattoria", introdotto il premio speciale dedicato al design e quest'anno abbiamo accolto il Brandy per allargare il panorama spiritoso e la sua conoscenza». cod 55681

L'elenco completo dei premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 55681

## Tre medaglie per Mazzetti d'Altavilla

Tre medaglie fra le quali una Best gold è il ricco "bottino" di Mazzetti d'Altavilla (**www.mazzetti.it**), la più storica distilleria del Nord-Ovest, al Premio Alambicco d'oro 2018. In particolare la Grappa 7.0 Riserva di Ruchè 100% Cru, ottenuta dalle profumate e pregiate vinacce del vitigno autoctono piemontese, si è aggiudicata la Best gold, in compagnia di ben due brandy che, al primo anno di ammissione per le acquaviti di vino invecchiate, hanno ammaliato la commissione.

Due dei tre brandy premiati con la medaglia Gold sono di Casa Mazzetti: lo Special Brandy Invecchiato 27 Anni e il Brandy Invecchiato 20 Anni, a conferma del lavoro di valorizzazione di questo distillato italiano tradizionalmente prodotto da Mazzetti d'Altavilla.

Nelle scorse settimane Mazzetti d'Altavilla ha incassato numerosi premi: oltre all'Alambicco d'oro sono arrivati anche gli esiti dell'Asia Import News, che ha premiato con la Medaglia d'oro sia lo Special Brandy Invecchiato 27 Anni sia la Grappa 7.0; il prestigioso premio World's Best Grappa nell'ambito del concorso internazionale World Drinks Awards, attribuito, a conferma del gradimento, alla 7.0; e ancora il concorso Les Citadelles du Vin, che ha premiato con la Gold medal il Brandy 20 Anni. cod 56112



# Quando la natura aiuta l'organismo Frullati ed erbe spontanee d'estate





*di Milly Callegari*

Ad ogni stagione la natura ci dona gli elementi necessari per affrontare i vari cambiamenti climatici. Addentrandoci nella stagione calda è di vitale importanza introdurre ogni giorno i liquidi che perdiamo. Non solo acqua (la cui quantità necessaria varia da persona a persona), ma anche vitamine e sali minerali. Bere acqua fa certamente bene, ma non dobbiamo trascurare le sostanze che con essa vengono veicolate.

Anche per questo, possiamo pensare di sostituirla con frullati ed estratti, anche durante il pasto. Il consiglio poi di iniziare un pasto con una ricca insalata è sempre valido: con frullati ed estratti possiamo realizzare mix completi tra le due cose. Un mix di albicocche, fragole, rucola, lattuga, asparagi crudi, piselli, fave e ciliegie diventa un piatto saziante, remineralizzante e idratante.

Inconsciamente il nostro organismo tende a richiedere un maggior apporto di carboidrati, come pasta e riso, ma anche qui la natura ci viene in aiuto. Siamo infatti portati a consumare questi pasti freddi e al dente: ottimo, perché così abbiamo una notevole riduzione dell'indice glicemico.

La scelta del condimento fa la differenza. Un "pesto" di erbe aromatiche è la scelta migliore: c'è sapidità senza aggiunta di sale e gli oli essenziali migliorano la digestione. Tutte le erbe aromatiche ricche di acqua di vegetazione non necessitano di cottura e chi le predilige ha anche un'ampia scelta. Dragoncello, timo, basilico, foglie di sedano, erba cipollina, menta, origano e maggiorana, frullate con mandorle, semi di sesamo e pomodori secchi sono un condimento antiossidante e digestivo. Rosmarino e salvia invece devono essere rosolati in pochissimo olio per sprigionare gli oli essenziali.

La stagione estiva è anche periodo adatto per ridurre l'apporto di zucchero, assorbendolo direttamente dalla natura nella sua forma più semplice, vale a dire consumando frutta e verdura. Ad esempio una Panna cotta con estratto di carota, polpa di albicocca e fragola ci permette di utilizzare una dose minima di zucchero; aggiungendo i petali di papavero, noti per la loro proprietà antinfiammatoria, rendiamo il piatto ancora più funzionale. cod 56018



## Panna cotta, carota albicocca e petali di papavero

**Ingredienti**: 1 l di panna, 6 fogli di gelatina, 10 ml di estratto di carota, 10 g di purea di fragola, 10 g di purea di albicocca, petali di papavero q.b., 1 cucchiaio di zucchero, scarto secco dell'estratto di carota.

**Preparazione**: mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina. Scaldare fino a leggero bollore 600 ml di panna con lo zucchero. Sciogliere la gelatina nel liquido ancora caldo. Quando è tiepido aggiungere l'estratto di carota e le fragole e le albicocche frullate con i petali di papavero. Disporre sul fondo dello stampo scelto lo "scarto" della carota e versare la panna. Lasciare addensare in frigo per 3-4 ore.

La fase importante che preserva la "funzionalità" del piatto è l'aggiunta a freddo dei vegetali e dei fiori. Consiglio di accompagnare con una gelatina di fiori di papavero. È possibile prepararne in quantità e conservarla come soluzione atta a dare sollievo, ad esempio, ai primi malanni invernali.

Photography by Warren & Nick




## PERRIER-JOUËT, LO CHAMPAGNE SEDUCENTE

Dalla sua fondazione nel 1811. la Maison di Champagne Perrier-Jouët ha creato vini eleganti e floreali, dalla rara finezza e con la chiara impronta dello Chardonnay.
L'eleganza delle cuvées è rappresentata dalle anemoni del periodo Art Nouveau che decorano la bottiglia di Belle Epoque, offrendo momenti di puro piacere e bellezza.
www.perrier-jouet.com



# “Bespoke Maldives” Vacanze esclusive nelle incantevoli Water Villas

Il gruppo **Planhotel Hospitality** offre **soggiorni “su misura”** all’insegna del lusso nei **resort delle Maldive**, per un’esperienza unica che non si potrà dimenticare

“Bespoke Maldives” sono i servizi personalizzati che il brand propone agli ospiti che scelgono una vacanza esclusiva nelle incantevoli Water Villas di Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi, entrambi situati nel meraviglioso Atollo di Ari. Le Maldive sono un paradiso tropicale unico al mondo, grazie all’azzurro del mare, alla sabbia candida e all’incredibile barriera corallina: Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi sono i resort ideali per viverlo al meglio, non solo per la bellezza del luogo ma anche per il servizio all inclusive di livello superiore.

Il lusso trova la sua massima espressione nelle Water Villas, candidi cottage sospesi tra cielo e mare, veri e propri gioielli del Gruppo. Qui tutto è tailor made, dalla decorazione del letto alla colazione servita in camera. Le Water Villas sono in grado di offrire un soggiorno unico, in cui all’incanto dei resort e alla straordinarietà delle location si aggiungono prestigiosi servizi studiati con la massima cura e attenzione per esaudire i sogni di ciascun ospite. In linea con le tendenze del momento, l’ospitalità dei Diamonds Resorts punta infatti ad arricchire la vacanza di treasure moments irripetibili.

L’unicità dell’esperienza inizia con la possibilità di prenotare l’attesa in VIP Lounge all’aeroporto e il transfer in idrovolante e con la scelta di un welcome in camera in base ai desideri dell’ospite, dallo champagne alle composizioni di frutta. La personalizzazione continua con la scelta del set up della Water Villa, dalla classica decorazione floreale maldiviana a quella romantica, ideale per le



La cucina è uno dei fiori all'occhiello dei Diamonds Resorts e gli ospiti delle Water Villa godono del privilegio di scegliere di farsi servire la colazione o la cena, entrambe studiate nei minimi dettagli dall'Executive Chef Giacomo Gaspari, nella privacy della propria villa sull'acqua. Altrettanto suggestive le cene a lume di candele allestite sulla spiaggia o le cene maldiviane, perfette per assaporare tutte le sfumature del folklore locale. Non mancano infine soluzioni pensate per chi soffre di intolleranze alimentari. Le Water Villa sono la location ideale per coppie in viaggio di nozze, che qui possono godere della massima intimità, con servizi unici che regalano momenti meravigliosi e indimenticabili. Ne è un esempio Honeymoon Deluxe, che prevede welcome a base di champagne e torta al cioccolato e special gifts quali le t-shirt personalizzate e la scultura di fiori in stile locale. Gli sposi possono inoltre prenotare una gita a bordo del tipico dhoni, che si concluderà con una cena sulla spiaggia a base di pregiata aragosta appena pescata. cod 55646

Per informazioni: **www.planhotel.com**

coppie in viaggio di nozze, alla semplicità minimale per chi preferisce lasciare intonso il look total white che caratterizza questi lussuosi appartamenti.

L'impegno di Planhotel per un turismo sostenibile e per conservare la bellezza di un ecosistema unico al mondo si declina anche nell'offrire agli ospiti la possibilità di diminuire il proprio impatto ambientale scegliendo la modalità Eco-friendly Stay, con il cambio della biancheria della camera ogni 3 giorni, e il set bagno Stop the water while using me, una linea di prodotti 100% biodegradabili, a base di oli ed essenze naturali, senza parabeni, siliconi e additivi artificiali.

La filosofia di Bespoke Maldives mette al primo posto privacy assoluta e servizi di livello superiore: trattamenti spa, sessioni di yoga e pilates, cene a lume di candela con menù a scelta tra vegetariano, di carne o di pesce, colazione continentale o ayurvedica in camera e molto altro, tutto nella tranquillità del deck della propria villa. Anche la scoperta dello splendido house reef di Athuruga e Thudufushi e dei suoi tanti abitanti può diventare un'esperienza privata, grazie alla possibilità di prenotare una lezione con il biologo marino, che terrà un'introduzione al magico mondo della barriera corallina sulla terrazza della Water Villa, dalla quale si può anche partire per un tour di snorkeling guidato.








# Nelle pizze di Luciano Sorbillo il punto fermo sono i pomodori

**Luciano Sorbillo ha un cognome che parla chiaro**. Non solo a Napoli. La sua **famiglia è sinonimo di pizza**, di pizzerie, di autorevolezza nel settore. Solo **il suo ramo è alla terza generazione, la quarta è in divenire**

I LOCALI DEL CUORE
CIRIO 1856 Alta Cucina

di *Gabriele Ancona*

«Mio padre Rodolfo - ricorda Luciano - nel 1959 ha realizzato a Napoli la prima pizza con cornicione ripieno di ricotta. A degustarla sono stati i fratelli Agnelli, subito dopo l'inaugurazione dello stadio San Paolo». In quell'occasione il Napoli si impose sulla Juventus per 2-1 e la pizza di Rodolfo Sorbillo contribuì a rasserenare gli animi e a cancellare l'amaro in bocca.

Luciano, nipote di quel Luigi Sorbillo che nel 1935 aprì la storica pizzeria di via dei Tribunali 35, ha iniziato a lavorare dai nonni a 8 anni. Si è però dato da fare, e tanto, anche con lo studio. Si è applicato a due discipline diverse, ma che possono sposarsi a meraviglia. La pizza e l'economia sono infatti le sue passioni. «Mi sono laureato a 22 anni in Economia e commercio



- racconta - e oggi sono un financial planner indipendente con la passione per la pizza». Una passione che ha saputo mettere a reddito. Sue le pizzerie Pizz A' Street al Vomero, una ventina di addetti in due locali, il primo con 40 coperti, il secondo con 120.

La linea di cucina punta decisa su materie prime selezionate, quelle Dop sono una costante. E poi farine macinate a pietra di tipo 1 e 0. «La carta - spiega Luciano - prevede 12 pizze classiche e 6 che abbiamo definito "stellate". Queste sono ricette che cambiano in base alla stagione e ai pomodori». Sì, perché nei locali di Luciano Sorbillo il punto fermo sono i pomodori, quelli di Cirio Alta Cucina. «Li utilizzo da circa quattro anni - sottolinea - non presentano acidità e non c'è alcun bisogno di salare il pelato, ulteriore garanzia di salubrità. A mio avviso vantano un equilibrio organolettico di assoluto valore».

Luciano Sorbillo è infatti un appassionato cultore del pomodoro, ingrediente importantissimo nella tradizione della pizza napoletana e che va scelto con cura tra le materie prime e gli ingredienti. La gamma Cirio Alta Cucina è ben rappresentata nei laboratori dei due Pizz A' Street, dai Pelati, grandi, corposi, di colore rosso vivo e caratterizzati da un'elevata resa grazie alla ricca salsatura, ai Ciliegini, tondi, dolci e succosi, se leggermente schiacciati rilasciano il succo che si addensa velocemente dando vita a una salsa dal gusto fresco. Molto apprezzato da Sorbillo e dalle sue brigate anche Cuor di pomodoro, dalla polpa ricca, cremosa e generosa. Elevato il valore aggiunto conferito da corposità, resa, gusto intenso e condibilità.

Dopo l'apertura del primo in vico Acitillo, nel settembre 2016, Luciano ha voluto concedersi un bis inaugurando di recente il nuovo locale in piena area pedonale vomerese, in via Merliani 51. A questo indirizzo ha dedicato un'omonima pizza realizzata con fave saltate in padella, caciocavallo, pancetta croccante e spiziusa di mandorle. In omaggio ai figli Claudia, universitaria, e Rodolfo, ancora un bambino, ha dato vita invece a pizze che portano i loro nomi. La prima è a base di pomodoro datterino giallo o rosso, provola di bufala affumicata, pesto di basilico senza aglio, pecorino e olio extravergine d'oliva; la seconda propone cornicione ripieno di ricotta di bufala, provola di bufala, rucola, scaglie di Grana Padano e olio extravergine d'oliva. Ricetta di culto nei Pizz A' Street la tradizionale Marinara, che



viene esaltata dal pomodoro pelato e profumata da olio evo, origano, aglio e basilico fresco.

«Le pizze dedicate ai miei figli le ho ideate nel primo Pizz A' Street - annota Sorbillo - quello da pochi coperti e a cui sono particolarmente legato. Il secondo, più grande, vuole rappresentare i vicoli della Napoli antica, quella della pizza delle origini servita in ambienti spartani, tutta sostanza». Sostanza ben radicata nelle sue pizze, a base di materie prime dei territori e realizzate con impasti leggeri e digeribili. Un'impostazione che ben si accorda con il concetto di pizza che ha elaborato negli anni: «La consapevolezza di leggere negli occhi la gioia e la felicità del palato». cod 55939



**Pizz A' Street**
vico Acitillo 33/a 35 - 80128 Napoli
www.sorbilloluciano-napoli.it
www.cirioaltacucina.it



# Villa Maiella
# Famiglia, territorio ed evoluzione

Prima volta **ai piedi della Maiella**, prima volta nel **ristorante della famiglia Tinari**, l'occasione è una cena per i **10 anni della Dop Tullum**. Mi aspetto tanto territorio. Vengo travolto da un'**ondata di originalità**

di *Riccardo Melillo*

"Kalòs kai agathòs" è la frase che campeggia in cucina, giusto sopra il pass. Parlo con **Arcangelo Tinari** (terza generazione ai fornelli del Villa Maiella) che mi spiega come «qualcosa di buono non può che essere bello, un bello che va oltre l'estetica pura».

Ma partiamo dal principio, cioè dal 1966 quando Ginetta e Arcangelo (nonno dell'attuale chef) creano la Fiaschetteria Villa Maiella. Nel 1984 Angela e Peppino Tinari si sposano e il locale, già trattoria, diventa un ristorante. A seguire la stella Michelin nel 2009 e l'investimento sul territorio, come per l'allevamento di suini neri abruzzesi, nato per l'esigenza di avere una materia prima di sempre maggior qualità. Quest'anno Villa Maiella festeggia i 50 anni di attività.

Oggi la cucina è affidata ad Arcangelo appunto, Pascal è in sala, ma mamma Angela e papà Peppino vegliano su di loro e con loro lavorano, come sempre. E nonna Ginetta controlla, instancabile, tutto quanto: «Ho le spalle belle larghe», dice.

«All'inizio della nostra storia c'erano i nonni, poi nel nostro presente mamma e papà, ed è certo che il futuro di Villa Maiella saremo noi, io e mio fratello». Anche se così descritta appare una storia «divisa per fasce temporali», **Pascal** preferisce adottare un altro punto di vista: «Dobbiamo pensare alla continuità, ad un passato che accompagna il futuro». E sta proprio qui il punto di forza di Villa Maiella e della sua storia di famiglia: «L'unione, e con








essa la nostra voglia di fare, di crescere e di migliorare, con l'aiuto, la conoscenza e l'esperienza di genitori e nonni».

Territorio e tradizione (come nei Tacconcelli con fave fresche e guanciale di maiale nero) ma tanta originalità tecnica e sopraffina: Tartare di pezza rossa, lattuga alla brace e aceto di mele cotogne, L'asparago e l'uovo su nocciola di Giffoni (con nocciola tostata e in crema!) o ancora il Foie gras d'anatra alla brace con rapa rossa e ciliegia di Giuliano Teatino. Quasi dimenticavo il sublime Burro che burro non è: lardo, servito con zafferano, da spalmare sul pane... libidinoso!

Il tutto accompagnato da vini della cantina Feudo Antico: Brut Tullum metodo classico, fine ed elegante, un sorprendente Pecorino Bio Tullum 2017, un fantastico Rosato Terre di Chieti bio 2016, Rosso Tullum 2010 Riserva e, per chiudere, Passito rosso Tullum 2011. Al di là di tutto, ciò che forse colpisce di più è la materia prima. Dalle carni dei maiali neri abruzzesi alle verdure.

«Il nostro futuro parte dal riprendere ciò che è stato - spiega Arcangelo - le radici della nostra storia, il nostro territorio. Non ci può essere futuro senza storia», ed è proprio in questa filosofia che sta il punto di forza di Villa Maiella: «Non dobbiamo inventarci nulla, solo mettere in pratica quello che abbiamo imparato, studiare nuove tecniche abbinandole a vecchi saperi per cercare di avere qualcosa che sia innovativo e tradizionale allo stesso tempo».

E il giorno dopo aver soggiornato nelle camere sopra il ristorante, una colazione veramente degna di nota e poter andare a vedere dal vivo come vengono allevati e nutriti quei maiali neri abruzzesi altro non è che la chiusura del cerchio. Spero di avere l'occasione di tornare presto ai piedi della Maiella... cod 56035

---

**Ristorante Villa Maiella**
via Sette Dolori 30 - 66016
Guardiagrele (Ch) - Tel 0871 809319
www.villamaiella.it



La famiglia Tinari: Angela, Pascal, Ginetta, Peppino e Arcangelo

# Macellaio RC nel cuore di Brera
## Dopo Londra, prima apertura a Milano




Lo chiamano il Metodo Costa applicato alla ristorazione. Una garanzia di successo, almeno a giudicare dai risultati. **Roberto Costa**, genovese, e **Mariella Radici**, bergamasca, sono i soci proprietari di Macellaio RC. Tutto fa intendere che anche questa prima location milanese sarà un successo. Il format è l'evoluzione del concetto Maxelà, ristorante macelleria aperto a Genova nel 2002. Dopo l'apertura di 14 location in Italia con altri soci, Roberto Costa decide di provarci da solo, a Londra. «Nel 2014, a South Kensington, nasce Macellaio RC - racconta - la prima macelleria con tavoli che fa scoprire agli inglesi la vera fassona piemontese».

Per gli interni dello spazio milanese, 340 mq per 100 posti a sedere, i proprietari si sono affidati a CostaGroup, come già per il ristorante di Union Street a Londra, e il risultato è un allestimento scenografico, che mette la carne al centro dello "spettacolo". Così è per il bancone posto all'ingresso, enfatizzato da preziosi tendaggi in velluto rosso e da luminarie teatrali, palcoscenico d'onore del macellaio e della sua arte.

Oltre il bancone, e affacciata sulla strada, la vetrina di frollatura, massima espressione della qualità della materia prima. Ovvero il Metodo Costa applicato alla carne e alla selezione del bovino, «sempre e solo fassona piemontese femmina - spiega Roberto Costa - macellata sopra i 4 anni e frollata dalle 7 alle 9 settimane all'interno delle celle per darle più sapore e maggiore tenerezza. Importante poi saper tagliare e presentare la carne agli ospiti, in modo spettacolare e divertente: non a caso è il "teatro" del macellaio». A chiudere lo spazio, tavoli e sedute e un'ambientazione elegante, impreziosita da materiali e finiture d'eccellenza, come la texture che replica un soffitto a cassettoni riccamente decorato e l'elegante ma informale mise en place che accoglie gli ospiti. Al piano inferiore la cucina a vista e un'area privé con altre sedute, che affaccia su di un piccolo cortile verde all'esterno. cod 55964

---

**Macellaio RC**
via Fiori Chiari 32 - 20121 Milano
Tel 02 36587452
www.macellaiorc.com









# Dalla Gin Lounge alla cucina di Felter I 130 anni del Grand Hotel Fasano

La struttura cinque stelle lusso a Gardone Riviera (Bs), direttamente sul lago di Garda, continua la sua fase di rinnovamento: come una startup è sempre attiva, moderna e pronta a offrire nuovi servizi ai suoi ospiti. E non a caso l'executive chef del Grand Hotel Fasano **Matteo Felter** definisce l'intero complesso una «startup avviata in occasione dei 130 anni per riuscire a farne altri 130. Per questa riapertura abbiamo messo in atto un restyling di quello che abbiamo realizzato durante i passati dieci anni». Il Grand Hotel Fasano ancora oggi è una finestra d'eccellenza sul lago di Garda. Dal parco, che si affaccia direttamente sulle acque del lago, alla spa, che seguendo la filosofia Aveda aiuta i propri ospiti a ristabilire l'equilibrio, attraverso trattamenti che combattano le pressioni della quotidianità.

Una vera e propria oasi di ospitalità all'italiana che, come ha ricordato Felter, è stata costruita anche attorno al ristorante. Ampia infatti l'offerta enogastronomica della struttura, alla quale ora, da questa nuova riapertura, si aggiunge la Gin Lounge, un nuovo spazio completamente dedicato al mondo della mixology e gestito dal bartender Rama Redzepi. Tra i gin, protagonista il Gin Bordiga, presentato all'inaugurazione della nuova stagione dell'hotel dalla local brand manager Patrizia Bevilacqua.

Accanto a questa grande novità, anche un'altra relativa alle camere: un intervento completo di ristrutturazione che già è stato portato a termine nelle nuove stanze che danno direttamente sul giardino, da questa nuova riapertura realizzate interamente ad impianto domotico, e che presto si estenderà alle camere degli altri piani.

La cucina dal Grand Hotel Fasano mixa tradizione e prodotti di territorio con tecniche innovative e all'avanguardia. Ci sono piatti come lo "Spaghetto integrale di agone, naturalmente del lago di Garda" o la "Trota in guazzetto di campo" dedicati da Felter proprio al lago di Garda, o l'"Animella, di cui sono davvero innamorato, con spuma di aglio, yuzu e patate", diventato un must in carta. A far sì che la cucina di Felter sia non solo di qualità ma anche - come la definisce lui stesso - «frenetica e pronta al cambiamento», contribuisce una brigata giovane di 16 ragazzi tra i 20 e i 28 anni. Tra questi c'è anche la pastry chef Jessica Della Ratta, allieva di Loretta Fanella. cod 55638

---

**Grand Hotel Fasano**
Corso Zanardelli 190 - 25083 Gardone Riviera (Bs) - Tel 0365 290220
www.ghf.it



## LA MANNA DI ZABBRA CUCINA DI CAMPAGNA



*di Claudio Riolo*

Non lontana da Cefalù (Pa), si nasconde nello splendido giardino di fiori tra migliaia di piante di ogni tipo il tranquillo Agriturismo La Manna di Zabbra. Valerio Onorato accoglie gli ospiti con una cucina delicata e saporita, camere di soggiorno nelle case intelligentemente rinnovate. Una stradina bianca sale nel bosco, costeggia un laghetto artificiale e conduce alla ex casa colonica, su due piani, con "appartamentini" e camere per il soggiorno. Tutto è lindo, ordinato, arredi sobri e lineari in legno e ferro battuto. La vegetazione tutt'attorno non impedisce la vista splendida verso le vicine colline e le montagne sullo sfondo. Alla serenità della natura si accompagnano le sculture in pietra sparse nel verde. Le forme un po' misteriose, con i colori della terra, ricordano miti lontani e sentimenti attuali. Furono realizzate da artisti di tutto il mondo riuniti nell'happening di scultura organizzato da Mimmo Castiglia qualche anno fa a Finale di Pollina.

Sulla proprietà di 14 ettari, a 450 m sulle colline di Pollina, Valerio ora raccoglie la manna, coltiva l'orto biologico e produce un fine olio extravergine di oliva. L'agriturismo si raggiunge facilmente dall'autostrada Palermo-Messina, tra Pollina e Castelbuono; è sempre aperto, camere riscaldate in inverno su prenotazione; durante la bassa stagione la tariffa per camera doppia è di 70 euro, colazione compresa; il pranzo si aggira attorno ai 30 euro, bevande escluse. Pranzo davvero ricco, preparato esclusivamente con i frutti dell'orto e del bosco di proprietà.

Questa eccezionale cucina al taglio di campagna nasce dall'esperienza del proprietario e si basa soprattutto sulle specialità dell'orto di casa, sui formaggi e carni dagli allevatori nei dintorni. La varietà, la perfezione del taglio, le crudità e le cotture minime caratterizzano i sapori. Le composizioni dei cibi sono artistiche, con splendidi motivi floreali. La preziosa manna contribuisce anche alla delicatezza dei fritti. I piatti sono preparati al momento. Particolarmente saporiti i sottoli, le salse, le marmellate e le confetture, che si possono acquistare e portare a casa.

L'Ambasciatore delle Arti consiglia la visita all'originale ed esclusivo Museo naturalistico Francesco Minà Palumbo di Castelnuovo, diretto dal professor Rosario Schicchi, paladino delle verdure spontanee. cod 56053

**La Manna di Zabbra**
Contrada Zabbra - 90010 Pollina (Pa)
Tel 0921 440697
www.lamannadizabbra.com

## FARMACIA DEL CAMBIO PRONTA PER L'ESTATE NUOVI GELATI E APERITIVI "FUTURISTI"




Farmacia Del Cambio, uno dei locali più storici di Torino, si prepara per l'estate con un'offerta ampia e rinnovata di gelati e polibibite rispetto allo scorso anno, per rimanere al passo con le tendenze del momento. L'idea che Farmacia Del Cambio ha del gelato è sofisticata e originale: si tratta infatti di qualcosa di molto simile ai dessert, coppette "pret a manger" realizzate una ad una nel laboratorio del gusto di piazza Carignano con all'interno una croccante sorpresa di meringhe e biscotti. Impreziosite da decorazioni ad hoc, ognuna con un aspetto diverso dall'altro, le coppette talvolta sono anche una citazione di altre golosità locali: è il caso del "Bicerin", che riprende in versione "frozen" l'iconica cioccolata calda "made in Turin" con fiordilatte e caffè.

Dai quattro gusti dello scorso anno si è passati ai sette di quest'anno, con chicche imperdibili: oltre al Bicerin e ai grandi classici come la Stracciatella, spicca il mirtillo abbinato alla fava tonka (un legume esotico in fortissima ascesa nel mondo gourmand), ma in generale è la freschezza delle materie prime a rendere questi gelati molto apprezzati. cod 55977

**Farmacia Del Cambio**
piazza Carignano 2 - 10123 Torino
Tel 011 19211250
www.farmaciadelcambio.it

## ROMA EAT&DRINK




### OSTERIA FRATELLI MORI ALL'OSTIENSE STORIE DI FAMIGLIA, PIATTI ROMANI E POESIA


*di Mariella Morosi*

La trattoria romana Novecento, aperta nel 2004 nel quartiere Ostiense da Ambrogio Mori, oggi è passata ai figli Alessandro e Francesco, che hanno sviluppato un lungo percorso ristorativo, tanto da sostituire il vecchio nome di fantasia del locale in "Osteria Fratelli Mori". Qui la migliore cucina della tradizione romana convive con la poesia. Sulle pareti i Poeti del Trullo, gruppo di street poets di periferia, hanno scritto versi che parlano di vita, convivialità a tavola e approccio al cibo.
Ma non c'è niente di forzatamente rustico o approssimativo. Alessandro e Francesco si sono preparati alla sfida con impegno e rigore. Entrambi sommelier e profondi conoscitori dell'agroalimentare laziale, si fermano volentieri tra i tavoli a parlare di stagionalità e cotture. Ma, prima ancora, sono i piatti a dimostrare la loro competenza, a cominciare dagli antipasti, come i Fritti e i Fiori di zucca ripieni accompagnati da focacce calde di forno.
Il menu non è sterminato, ma c'è di che soddisfare ogni aspettativa. Omaggio alla città e alla cucina di casa sono alcuni primi "firmati" come la Gricia con i carciofi o le Fettuccine con guanciale, carciofi e pecorino, oltre ai superclassici Spaghettoni alla Carbonara, Amatriciana o Rigatoni al sugo di coda. Impossibile resistere alle croccanti Polpette di bollito, al Pollo ubriaco, alla Guancia di maialino al vino rosso e scalogno o allo Spezzatino di cinghiale. I contorni sono sempre verdure fresche che arrivano dal mercato del Testaccio.
Una ventina le pizze in lista, classiche o di fantasia. Sarebbe un peccato trascurare il dessert: la Ricotta di Ambrogio, la Crostata di ricotta e visciole e le torte di mamma Giuliana, che sempre presente accoglie chi arriva come un ospite gradito. I vini sono selezionati tra le migliori cantine laziali e nazionali. Vincente anche il rapporto qualità-prezzo. cod 56028

**Osteria Fratelli Mori**
via dei Conciatori 10 - 00154 Roma
Tel 331 3234399 - www.osteriafratellimori.it

## BOLOGNA EAT&DRINK



### I #PESCIDIVERSI DI LUCA E ISABEL PANE E PANELLE SOTTO I PORTICI DI BOLOGNA


*di Giuseppe De Biasi*

Da "Pane e Panelle" i piatti che scorrono nel menu rappresentano un viaggio, nei fondali e nella fantasia. Il nome "tradisce" la derivazione siciliana del socio-chef degli esordi Francesco Di Natale ma anche dell'ultimo arrivato, l'estroso Luca Giovanni Pappalardo, che della terra natia ha l'attenzione alla materia prima (con soli fornitori diretti) e all'uso totale del pesce, anche delle parti meno nobili.
E così, la verace trattoria di mare dell'appassionata Isabel Muratori ha imboccato una direzione originale che la pone fra le più frizzanti novità del 2018 bolognese.
Con al suo attivo variegate esperienze, il vulcanico Luca cambia il menu praticamente in tempo reale, a seconda del pescato del giorno. Già scorrendolo si intuisce la veridicità dell'hashtag #pescidiversi.
Nicareddi (sorta di tapas sicule), come l'intenso e medio-orientale Kebab di tonno rosso o il delicato Moscardino maiolino con mandorle tostate, granita al gazpacho e salsa terinaki oppure le Gonadi di seppia con asparagi di terra e di mare e salsa allo zabaione.
Fra i primi un classico rivisto come i Maccheroni a 5 buchi rossi con sarde, salsiccia, uvetta, pinoli e finocchietto, mentre fra i secondi spicca un equilibrato Toast di tonno con insalata di bufala, peperoncino, coriandolo e aglio fermentato. Per finire, nei dolci la tradizione torna sovrana come nel cannolino in purezza, ricotta e scorza. Carta dei vini altrettanto originale con selezioni biologiche e biodinamiche, in collaborazione con Medolla Vini. cod 56051

**Pane e Panelle Trattoria**
via S. Vitale 71 - 40125 Bologna
Tel 051 270440
www.paneepanelletrattoria.it



## MOMENTI DI RELAX PER TUTTA LA FAMIGLIA AL GRAND HOTEL PALAZZO DELLA FONTE



*di Lucia Siliprandi*

Simbolo dell'ospitalità italiana, il Grand Hotel Palazzo della Fonte di Fiuggi (Fr) ha una posizione invidiabile. Situato in Ciociaria, terra ricca di tradizioni culturali e culinarie, l'albergo cinque stelle lusso dista meno di cento chilometri da Roma. L'edificio in stile Liberty, costruito agli inizi del Novecento contemporaneamente allo stabilimento termale, vanta affreschi che decorano la sommità della facciata. Gli splendidi lampadari di Murano illuminano i grandi saloni e gli spazi interni dell'hotel creando un ambiente elegante e raffinato.

Le verande, ventilate dall'aria fresca che proviene dalle colline, le ampie terrazze, la piscina olimpionica all'aperto e il verde che circonda la struttura assicurano piacevoli momenti di relax. Le camere - con vista sul parco o sulla cittadina medioevale di Fiuggi - sono arredate in stile residenza di campagna estiva inglese.

La Fonte Spa si snoda su una superficie di 1.500 mq e offre piscina interna riscaldata, Jacuzzi, bagno turco, sauna, area relax e tisaneria. Per affrontare con serenità la prova costume, suggerito il pacchetto remise en forme: la formula overweek prevede, tra l'altro, la consulenza dietologica, il check-up della pelle, le sessioni di ginnastica con il personal trainer, il trattamento Chrono Drainant che, grazie al fucus e all'olio essenziale di menta, drena i liquidi extracellulari e purifica in profondità, e l'Aromacéane che snellisce e ammorbidisce i punti critici tramite l'azione sinergica del fango del Mar Morto e degli oli essenziali.

I bambini sono i benvenuti alla spa e alle piccole principesse è dedicato un pacchetto beauty ad hoc: massaggio al viso con maschera nutriente allo yogurt e miele, baby manicure e pedicure con smalto colorato e atossico, trucco leggero con tatoo e massaggio al cioccolato.

Per i cool boy, invece, un massaggio corpo al profumo di frutta, massaggio ai piedi alle bolle di sapone, tatoo e ginnastica dolce in acqua. Per finire una ricca merenda con tanto di bollicine analcoliche. cod 56030

**Grand Hotel Palazzo della Fonte**
via dei Villini 7 - 03014 Fiuggi (Fr)
Tel 07 755081
www.palazzodellafonte.com

## RESTAURANT AWARDS LAZIO 2018 IMÀGO ELETTO MIGLIOR RISTORANTE GOURMET



Il meglio della ristorazione laziale è stato celebrato ai Restaurant Awards Lazio. Come di consueto, sono stati premiati i locali di qualità, che investono nel futuro partendo da una solida base di storia e tradizione. Ad alimentarne la vitalità sono impegno, innovazione e passione anche a livello di formazione, con la nascita di scuole di cucina, di sala e di master che pongono le basi di conoscenza per i futuri maitre, cuochi e ristoratori, per farne dei validi professionisti. Su scala nazionale il prossimo 26 novembre alla Fiera di Roma verranno celebrati i 100 migliori ristoranti d'Italia. Al top dei Restaurant Awards Lazio 2018 si è collocato l'Imago dell'Hotel Hassler con il suo cuoco stellato Francesco Apreda e come Miglior novità Barrique by Oliver Growig. Tra i professionisti in ascesa si è distinta Alba Esteve Ruiz e Pier Daniele Seu si è imposto come miglior pizzaiolo. A votarli sono stati 74 giornalisti delle più importanti testate del settore, una giuria qualificata presieduta da critici enogastronomici come Jerry Bortolan, Luigi Cremona e Federico De Cesare Viola. (**M.M.**)

cod 55987

## BELÉ, UNA CUCINA CON TWIST ATMOSFERA E SERVIZIO COMPLETANO L'OFFERTA



MILANO EAT&DRINK

di *Gabriele Ancona*

Milano. In una microvia che sfocia sul Naviglio Grande da metà gennaio splende un ristorante dove il termine accoglienza va a braccetto con buona tavola. È il Belé: in dialetto, "bello", ma anche "giocattolo". E in effetti il locale è prezioso sotto tutti i punti di vista: arredo, offerta enogastronomica, senso dell'ospitalità. A guidarlo è **Sergio Sbizzera**, professionista di lungo corso con alle spalle esercizi di successo a Milano, Cape Town e Londra. Alla sua squadra, composta quasi esclusivamente da giovani donne, ha trasmesso l'attenzione al cliente fin nelle sfumature. «Il Belé - sottolinea Sbizzera - è un ristorante con bar che esprime una cucina classica rivista con twist da una giovane cuoca appassionata di dettagli».

Il bar è dominio di Davide Rivalta, per un cocktail di benvenuto. In cucina invece **Giulia Ferrara**, 30 anni, timida solo all'apparenza. I suoi piatti, a rotazione stagionale, interpretano con garbo e intensità la cucina della tradizione. «Una linea gastronomica - spiega - che ripercorre il concetto originale della ricetta, ma animandolo di innovazione». Ecco Pesciolini in carpione con composte agre di cipolle rosse, carote, sedano e salvia fritta; Risotto al crescione, crudo di gamberi, cosce di rana e limone candito; Petti di pollo con asparagi bianchi e pompelmo. Da segnalare anche i Tagliolini al burro e acciughe, crema di robiola di capra, limone e pane fritto al pepe e i Calamari con piselli, squacquerone e menta. Scontrino dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Servizio attento, discreto e cordiale. Cosa chiedere di più! cod 56026

**Belé Ristorante**
via Fumagalli 3 - 20143 Milano
Tel 02 36642933 - www.beleristorante.com

PALERMO EAT&DRINK



## LA SICILIA DEL RISTORANTE ALIAS PRODOTTI LOCALI IN "PIATTI MODERNI"

di *Gianni Paternò*

Di norma i proprietari di ristoranti sono cuochi o imprenditori, Roberto Alia racchiude invece in sé le due funzioni: ha una sua attività e come imprenditore nel 2016 ha concretizzato il suo sogno: aprire un ristorante di cui è anche executive chef. Una passione, quella di cuoco, in cui lo affianca la moglie Eva che si occupa dei dessert.

Roberto fa la spesa personalmente. Dopo aver sperimentato i fornitori, ne ha selezionati alcuni da cui si rifornisce giornalmente. Siamo in centro, ma non storico, a pochi metri dall'elegante viale della Libertà, un locale ristrutturato in chiave moderna con comodi divani dove sorseggiare un aperitivo, i coperti sono 40. D'estate il ristorante si trasferisce nella borgata marinara di Mondello. Alia applica ai suoi piatti la regola cosiddetta dei 3 elementi: non più di 3 ingredienti principali in una pietanza, perché la sua cucina sia individuabile e attenta a non stressare gli alimenti.

L'offerta è stagionale con integrazioni giornaliere. Molti gli antipasti tra cui la Tartare di gamberi con bottarga e stracciatella, Tagliatelle di calamaro con ricci e mandorle, Macco fritto con piselli finocchietto e ricotta; tra i primi: Paccheri con zucchine fritte ricotta e guanciale croccante, una strepitosa Zuppa di pesce del giorno, crostacei, mandorle e finocchietto; tra i secondi: Sgombro ripieno con salsa e polvere di olive nere e Filetto di pesce con crema di topinambur e carciofi croccanti. Tra i dessert di Eva: Mousse di ricotta con pere e mandorle, la Sfoglia con chantilly e fragole. Ingredienti tipicamente siciliani. Eccellente la carta dei vini con circa 160 referenze, cantine di nicchia, molti vini naturali, ricco assortimento di francesi e austriaci. cod 56039

**Alias**
via Messina 38/A - 90141 Palermo
Tel 091 320699
www.alias.style

TORINO EAT&DRINK



## TRADIZIONE PIEMONTESE E ATTENTA RICERCA LA STRATEGIA VINCENTE DI CASA VICINA

di *Piera Genta*

Ci troviamo in Valsalice, precollina torinese, in una location che ha una storia da raccontare iniziata nel 1944 con la famiglia Giudice, diventata negli anni '80 un punto di riferimento della ristorazione torinese. Poi un periodo di oblio fino alla rinascita nel 2001 con il passaggio di proprietà ai due cuochi, Marco Granato e Carmelo Damiano. La cucina è fedele alla tradizione piemontese ma sorprende con alcuni accostamenti curiosi. Alla base delle preparazioni vi sono materie prime eccellenti interpretate con equilibrio, attenzione alla stagionalità e con un pizzico di fantasia.

Interessante la Tartare di Fassona battuta al coltello che con l'aggiunta di midollo e zafferano trasformati in salsina diventa "alla milanese". Le proposte gastronomiche sono articolate anche in tre menu degustazione dall'impronta classica ma che offrono una interessante varietà di piatti molto curati sia nella preparazione che nell'aspetto. Dessert molto ricercati e gustosi, il loro capolavoro è la torta Opéra, centenario gâteau della pasticceria francese. La cantina curata con una selezione di vini regionali ed ottimi spunti nazionali ed internazionali. Prezzi adeguati all'offerta.

Il locale ha mantenuto il suo carattere elegante, molto graziosa la saletta dal pavimento in legno scuro ed i tavoli differenti tra loro lasciati volutamente a nudo.

Servizio di sala curato dal maitre Diego Bava. Per i mesi più caldi, dehors esterno con la terrazza che permette di godersi la collina. cod 56041

**Casa Vicina - Eataly Torino**
via Nizza 224 - 10126 Torino
Tel 011 19506840
www.casavicina.com




## FUD, IDEE IN MOVIMENTO FERMENTO SICILIANO SENZA SOSTA

di *Riccardo Melillo*

Fud Bottega Sicula nasce a Catania su idea del vulcanico **Andrea Graziano**, che ha esportato il format a Palermo confermandone il successo e creando uno "spin off" totalmente diverso. Il successo di Fud è ormai consolidato. Una panineria di alto livello (non "gourmet", la parola non piace al patron) con proposte peculiari e altamente sfiziose, da panini ("Burgher") di ogni tipo a pizze, fritti, salumi, insalate fino ai dolci e un'ottima selezione di bevande. Il punto focale, oltre ai nomi inglesi scritti come vengono pronunciati (come il nome stesso del locale, del resto), è nella scelta delle materie prime che ha due linee guida principali: qualità e Sicilia.

Qualità perché qui è imprescindibile, e Sicilia perché basta leggere il menu per essere trasportati in realtà isolane di altissimo livello: suino nero dei Nebrodi, Provola delle Madonie, aglio rosso di Nubia, asino di Chiaramonte Gulfi, cipolla di Giarratana, Mozzarella di bufala ragusana... Da segnalare l'Ors Burgher (carne di cavallo, cipolla cruda, insalata mista, Canestrato al pepe, verdure selvatiche saltate all'aglio rosso di Nubia). Assolutamente da non perdere il cannolo scomposto, una goduria completa! Fud è anche altro: si chiama "Fud Off". «Da circa un anno e mezzo c'è un'altra realtà - spiega Andrea Graziano - che prende spunto da Fud ma è completamente diversa, c'è un contesto estetico completamente differente, un locale dark, che ribalta gli schemi del mangiare fuori casa. È un posto dove sperimentiamo tanto, la nostra chef Valentina Chiaramonte si diverte a proporre cose sempre nuove, partendo da una base siciliana e con prodotti siciliani, ma con tante contaminazioni». cod 55934

**Fud**
via Santa Filomena 35 - 95129
Catania - Tel 095 7153518
www.fud.it

NAPOLI EAT&DRINK

## C'È RITMO TRA CUCINA E SERVIZIO ALL'OSTERIA ARBUSTICO DI PAESTUM


*di Vincenzo D'Antonio*

Cristian Torsiello, dal fratello Tomas coadiuvato, lascia la natia Valva, troppo lontana da flussi sufficienti a formare massa critica, e si sposta a Paestum (Sa), poco lontano dai templi, incastonato in struttura alberghiera. diviene maggiormente attrattivo per la clientela gourmet. Cucina tanto funzionale quanto bella: tavolino per coppia che volesse ammirare il lavoro di brigata nel mentre viene deliziata dalle creazioni del prode cuoco Cristian. Osteria Arbustico ha una stella Michelin.

La sala è ampia, luminosa con tavoli così tanto bene distanziati tra loro che è sempre fatta salva l'agognata privacy. Mise en place di semplice eleganza: impeccabile il servizio di sala sul quale Tomas garbatamente vigila. Il claim del locale recita: "spa del cibo". Si comprende agevolmente cosa si vuole trasmettere come messaggio alla clientela e non esitiamo ad affermare che effettivamente di piacevole momento salutare per il corpo e per la mente trattasi.

Tuttavia, proprio a fronte della profonda competenza sul vino che Tomas detiene e signorilmente non sbandiera, qui ci si trova anche in "spv". Laddove, a fronte di spa che sta per "salus per aquam", qui gaiamente diremmo che c'è anche salus per vinum, ergo "spv"! E difatti, che bello sentirsi proporre, a fronte di scelta effettuata e di comanda portata in cucina, una Vernaccia di San Gimignano Docg 2015 by Campo della Pieve! Eccellente il pane. Grande la proposta di olio da cultivar rotondella dell'oleificio Tortoriello di Auletta (Sa).

Dopo gradito benvenuto dalla cucina, giunge in tavola un primo piatto evergreen di Cristian: Tortello di mozzarella, salsa di acciughe e tartufo. Ottime consistenze, buone armonie. A seguire, frutto di "swap" rispetto a categoria di menu, un sontuoso antepasto: Mazzancolle di Acciaroli, nocciole, limone, prataioli e, versato al momento, succo di sedano rapa. Tutto ben funzionante tra cucina e sala: i ritmi giusti.

Si giunge a compimento di tale pranzo con un ottimo dolce: Frolla al caramello con crema di bergamotto, lampone e spuma di mandorle. cod 56048

**Osteria Arbustico**
via F. Gregorio 40 - 84047 Capaccio Paestum (Sa) - Tel 0828 851525
www.osteriaarbustico.it

## ALBERGO DEI MEDAGLIONI OSPITALITÀ E CUCINA TIPICAMENTE EMILIANE




*di Leonardo Felician*

Associato a Charme&Relax, l'Albergo dei Medaglioni di categoria 4 stelle è il primo albergo di Correggio (Re) con 54 camere, sale riunioni, servizi raffinati e un'attenta cura dei particolari. L'atmosfera è d'epoca in un palazzo di aspetto nobiliare. Già entrando nella hall si coglie il calore di una bella casa con i servizi di un bell'albergo.

A fianco un altro palazzo storico che oggi, post-ristrutturazione, ospita l'ampliamento dell'hotel. Sono stati riportati all'antico splendore i soffitti decorati; tutte le camere mantengono importanti elementi architettonici propri dell'originario palazzo.

Compresa nel pernottamento vi è una ricca prima colazione a buffet nel bel cortile interno dell'antico palazzo, dove si trova il ristorante "Il Correggio". I sapori della ricca cucina della tradizione emiliana, sapientemente rinnovata, vengono accompagnati da pregiate varietà di vini. cod 56044

**Albergo dei Medaglioni**
corso Mazzini 8 - 42015 Correggio (Re) - Tel 0522 632233
www.albergodeimedaglioni.com

# Tipicità in Blu

## Si parla di mare, si parla di economia



di *Marco Di Giovanni*

Ancona, città rimasta scottata dalla seconda guerra mondiale, spaventata e quindi distaccata dal suo mare, oggi si riscopre e si fa riscoprire. Le occasioni sono tante, ma certamente a spiccare tra queste, c'è Tipicità in Blu. «Il Festival della blue economy - lo definisce **Angelo Serra**, direttore di Tipicità - che vuole mettere in luce i vari aspetti dell'economia del mare». Perché è attorno a questo rapporto difficile e complementare insieme che gira la vita di Ancona: «Un comparto - spiega **Pierpaolo Sediari**, vicesindaco di Ancona - che è sempre stato la cenerentola del settore economico della nostra città».

E in cosa si concretizza questo rapporto tra il caldo Adriatico e l'entroterra anconetano? In variegate sfaccettature, tutte riprese e valorizzate dalla manifestazione stessa: gastronomia, cantieristica, crocieristica, rapporti più o meno forti con le altre realtà della macroregione adriatico-ionica.



### La cucina

Ogni sera il Blu Village presso il mercato ittico è stato letteralmente travolto da fiumane di persone, desiderose di mettere sotto i denti tutto il gusto delle eccellenze adriatiche. Se ne son contate «ben 3.500 per sera», secondo Sediari. Fritture di calamari, gamberoni e gli immancabili moscioli sono stati co-protagonisti anche della Sailing Chef, un fantasioso mix tra competizione sportiva e "cucina a bordo". 15 equipaggi, giurati scrupolosi (tra cui l'Euro-Toques Barbara Settembri e l'astro marchigiano Enrico Mazzaroni), e un vincitore, Sergio Branciari

### Gli incontri in mare

C'è sempre un amico ad aspettarci dall'altra parte dell'orizzonte, secondo le grandi storie di mare. Ed ecco che Ancona li ha incontrati, questi "amici di vecchia data" durante le sue trascorse edizioni: prima il Montenegro, poi la Croazia, l'anno scorso la Grecia e quest'anno, infine, l'Albania. Un incontro a tavola,

possiamo chiamarlo, un duetto ai fornelli del cuoco Fic Fabio Romagnoli e del collega albanese Alfred Markus.

Ma un incontro che continua tutto l'anno, con i collegamenti di Adria Ferries, la realtà di trasporti marittimi che il titolare Alberto Rossi ha aperto alla crocieristica, "trasportando" da Ancona e ritorno (ma anche da Bari e Trieste allo stesso modo) passeggeri e vacanzieri diretti a Durazzo, con pacchetti vacanze ben strutturati e non poco lungimiranti, visto il successo che la terra albanese sta ottenendo negli ultimi anni.



## La storia

Ancona racconta sì, oggi, dei suoi rapporti internazionali, ma non dimentica compagni italiani come Venezia, anzi: una folcloristica rivisitazione dell'anno 1848, quando l'odierno capoluogo marchigiano soccorse i perenni rivali sotto assedio in Laguna dall'Impero Austroungarico, ha colpito nel segno, ricordando tra le righe il valore di un'Italia capace di pensare a un bene più grande, quello comune.

Paolo Marasca, assessore alla Cultura, intanto, presenta una città, come detto, messa in ginocchio tra bombe e frane, ma allo stesso tempo ci conduce nella bella Pinacoteca, tra quadri avanguardisti novecenteschi e pale del Tiziano, ci svela i segreti dello stile gotico-bizantino del Duomo di San Ciriaco, ci spiega il progetto Waterfront, che ha lo scopo di riqualificare un'ampia porzione di città ancora in difficoltà ma dalle enormi potenzialità artistico-turistiche.

## Le aziende

Una città, Ancona, che vanta imprese, accanto ad Adria Ferries, come Skalo, leader nella commercializzazione di prodotti ittici, o Fincantieri, colosso nella costruzione di navi da crociera, che hanno aperto per l'occasione i propri cancelli a cittadini e turisti.



## Le opportunità

Iniziative parallele in loco meritano da sole una visita: degustazioni dei rossi del Conero e mini-crociere lungo la costa del Conero stesso alla scoperta di meraviglie artistiche tra monumenti fascisti e grotte scavate nella pietra dai pescatori.

## Lo scopo

Realtà e aspetti concentrati in una sola città, e Tipicità che, raccogliendo il tutto e concentrandolo in tre giorni, ottiene un successo parere mio proporzionale alla nobiltà dello scopo: «Questo format - conclude Serri - coinvolge tutti gli attori della filiera del mare e riesce a promuovere quel turismo blu che è trasversale a tutti gli altri aspetti». E il "blu" è promosso anche grazie alla costituzione del Flag, il Fisheries Local Action Group, «per intercettare - conclude Sediari - attraverso bandi quei fondi internazionali messi a disposizione dall'Ue e dedicati appunto alla pesca». cod 55898

# Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE





Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Giugno 2018 · anno XXXII · n. 260 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Valeria Annunziata, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Carmine Lamorte, Ernesto Molteni, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Giovanni Romito, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Francesca Totò, Simonetta Verdirame

Foto Thinkstock © 2018 - Italia a Tavola

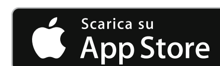



- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv www.ristotv.it
- Una community con oltre 177.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:





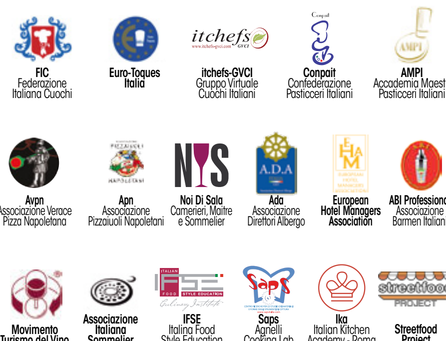




ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:





Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 1 giugno 2018

Azienda associata A.N.E.S.





CONFINDUSTRIA